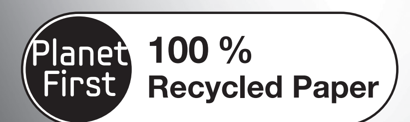




Microwave Oven

user manual



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product. Please register your product at

www.samsung.com/register

1-800-SAMSUNG (726-7864)





safety information

Congratulations on your new Samsung microwave oven. This manual contains important information on the installation, use and care of your appliance. Please take time to read this manual to take full advantage of your microwave oven's many benefits and features.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your microwave oven.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.

C. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

- **1.** Door (bent),
- **2.** Hinges and latches, (broken or loosened),
- **3.** Door seals and sealing surface.

D. Only properly qualified service personnel should adjust or repair the oven. Do not attempt to adjust or repair the oven yourself.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ **WARNING**	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death.**
⚠ **CAUTION**	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage.**
⚠ **CAUTION**	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precautions.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific “Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy” on the previous page.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important “Grounding instructions” on page 4 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the microwave before cleaning.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity.
    - **a.** Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    - **b.** Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
    - **c.** If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
    - **d.** Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
18. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
    - **a.** Do not overheat liquid.
    - **b.** Stir liquid both before and halfway through heating it.
    - **c.** Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    - **d.** After heating, allow liquids to stand in the microwave oven for a short time before removing them.
    - **e.** Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into heated liquids.

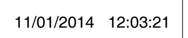


CAUTION

1. Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on the hood of the filter.
2. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
3. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.









GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

- Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise defeat the grounding plug.
- Consult a qualified electrician or service person if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power-supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. However, if it is necessary to use an extension cord, read and follow the "Use of Extension Cords" section below.

Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of your becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and you can use them if you exercise care. If you use a long cord or extension cord:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the speed of the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer too.



CRITICAL INSTALLATION WARNINGS



The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Make sure to install your oven in a location with adequate space.



Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power cord into a properly grounded 3 pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.

- Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
- Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product's specifications. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.



This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific "Grounding instructions" found in the beginning of this Section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is installed in accordance with local and national codes.

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Connect the oven to a 20A circuit. If you connect the oven to a 15A circuit, make sure that circuit breaker is operable.



Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).

- This may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not mount over a sink.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord when you unplug the oven.

- Unplug the oven by pulling the plug only.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS







When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service center for a replacement or repair.



INSTALLATION CAUTIONS



Position the oven so that the plug is easily accessible.
- Failing to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.



Unplug the oven when it is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.



CRITICAL USAGE WARNINGS



If the microwave appliance is flooded please contact your nearest service center : Failing to do so may result in electric shock or fire.

Read and follow the specific “Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy”, found in the beginning of this Section.

If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.
- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with your body while cooking or just after cooking.
- Failing to do so may result in burns.

In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother the flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.

Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boil overs cause smoking and greasy spills that may ignite and spread if the vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware. Use high heat on surface units only when necessary.

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own. There is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.



Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
- Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When the oven requires repair, contact your nearest service center.



If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug it and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.



Do not touch the power plug with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while the appliance is in operation.
- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children. Packaging materials can be dangerous to children.
- If a child places a bag over its head, the child can suffocate

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised.
Make sure that the appliance is out of the reach of children.
- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.
- Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
- The heat on the inside of the oven can cause burns.

Do not put aluminum foil (except as specifically directed in this manual), metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver rims into the microwave.
- These objects can cause sparks or a fire.

Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
- Heat from the microwave can cause flammable sprays to explode or burn.
- Failing to do so may result in electric shock or injury.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Do not store or use the oven outdoors.



SAVE THESE INSTRUCTIONS



USAGE CAUTIONS



If the surface of the microwave is cracked, turn it off.
- Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing steam away from your hands and face.

Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or surface of the food may appear to be cooler than the food in the interior, which can be so hot that it will burn the infant's mouth.

Make sure all cookware used in the oven is suitable for microwaving.

Use microwavable cookware in strict compliance with such manufacturer's recommendations.



Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
- Items, such as a cloth, may get caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.
- This may result in damage to the sink or glass object.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.
- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.
- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Do not try to preheat the oven or operate it while empty.

Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.



Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

Do not use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after oven has been turned off.

CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.

Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.
- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal)
- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.
- This may result in corrosion.

Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.



STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS:

This product contains a chemicals known to the State of California to cause cancer and reproductive toxicity.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



contents

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

USING YOUR MICROWAVE OVEN

COOKWARE GUIDE

COOKING GUIDE

CLEANING AND MAINTAINING YOUR MICROWAVE OVEN

TROUBLESHOOTING

APPENDIX

WARRANTY





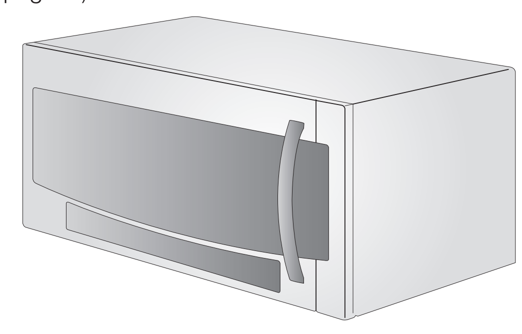


setting up your microwave oven

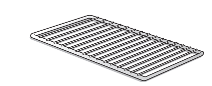
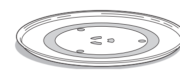
Be sure to follow these instructions closely so that your new microwave oven works properly.

CHECKING THE PARTS

Carefully unpack your microwave oven, and make sure you've received all the parts shown below. If your microwave oven was damaged during shipping, or if you do not have all the parts, contact Samsung Customer Service. (Refer to the "Warranty and service information" on page 8.)

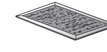
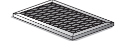
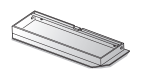


Microwave oven (ME21F606MJT)

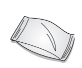
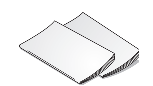
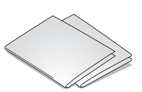





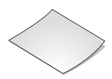
*** Shelf**	*** Glass Tray**	*** Roller Guide Ring**


*** Grease Filters (2ea)**	*** Charcoal filter**	*** Exhaust adaptor**

*** Hardware kit (Screws & Brackets)**	**Manuals (User & Installation)**	**Templates (Top & Wall)**



Registration Card (Canada only)

If you need an accessory marked with a *, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

To help us to serve you better, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics, Inc., at
1-800-SAMSUNG (726-7864) or register online at www.samsung.com/register.
When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers in the spaces provided below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss. Also keep a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER ____________________

SERIAL NUMBER ____________________

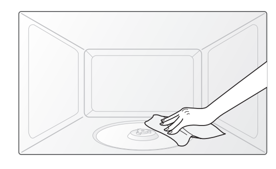
DATE PURCHASED ____________________

PURCHASED FROM ____________________

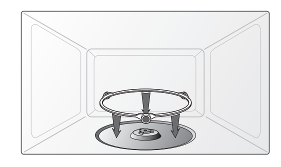
Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center. For service assistance and the location of the nearest service center, please call **1-800- SAMSUNG (726-7864)**.

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

1. Open the door by pulling the handle on the right side of the door.
2. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.



3. Install the pre-assembled ring into the indentation at the center of the microwave oven.



4. Place the glass tray securely in the center of the pre-assembled roller ring.



CHECKING THE CONTROL PANEL

See page 10-11
See page 12
See page 14
See page 15
See page 14

LED
Sensor Cooking
Cooking Presets

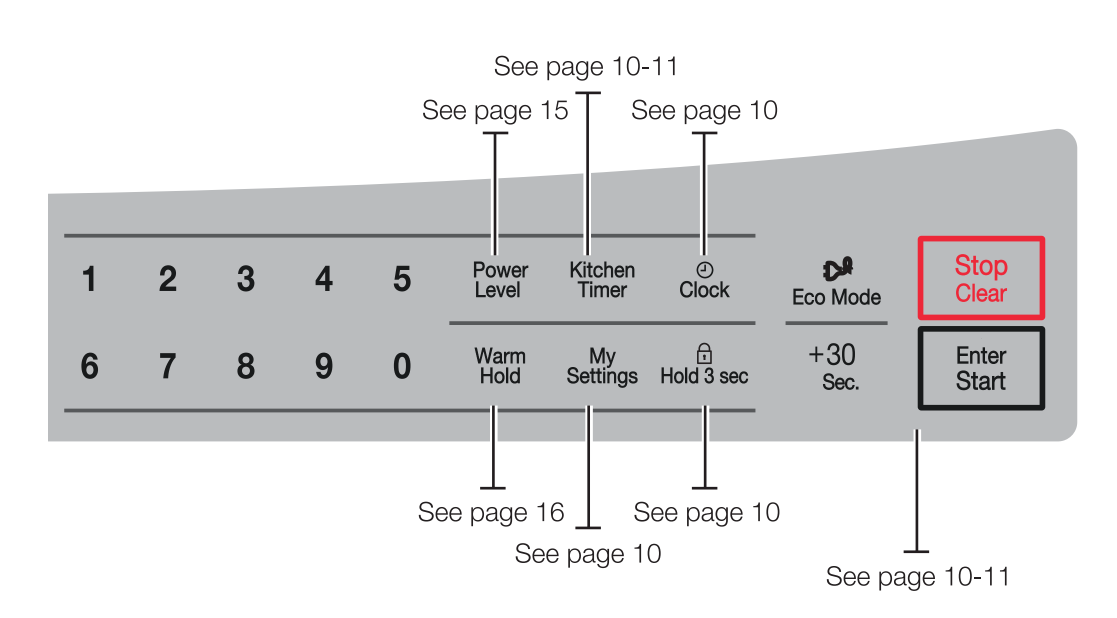
Hi/Lo/Off
Set Timer
Popcorn
Potato
Pizza
Kids Meals
Snacks
Soften Melt

Vent
On/Off
4 Speed
Delay Off
Cook
Reheat
Veggies
1 Pound Defrost
Auto Defrost
Custom Cook

See page 13
See page 16

Display

HELLO
NICE COOK
FAN NITE MSG REM MUTE TIMER





TURNING ON THE POWER FOR THE FIRST TIME

The first time you plug the power cord into an outlet, the display turns on after four seconds with: *PLEASE PRESS CLOCK AND SET TIME OF DAY*

 This will also occur after a power interruption

SETTING THE TIME

Your microwave oven is equipped with a built-in clock. Set the clock when first installing your microwave oven and after a power failure. The time is displayed whenever the microwave oven is not being used.

1. Press the **Clock** button.
2. The display will show *ENTER TIME OF DAY*.
3. Use the number buttons to enter the current time. You need to press at least three numbers to set the clock. For example, if the current time is 5:00, press 5, 0, 0. The display will show: *5:00*.
4. Press the **Enter/Start** button.
5. The display will show *AM Press1 PM Press2*.
6. Use the number button to select AM / PM.
7. Press the **Enter/Start** button.
8. A colon appears indicating that the time is set.

 To check the time while cooking, press the **Clock** button.

CHILD LOCK

The Child Lock function allows you to lock the buttons so that the microwave oven cannot be operated accidentally. The oven can be locked at any time.

Activating/Deactivating

If you want to activate or deactivate the child lock function, press the **Hold 3 sec** button for 3 seconds. The display will show *CHILD LOCK ON* when the oven is locked and then redisplays the time.

MY SETTINGS

You can customize your new microwave oven to suit your preferences. To customize:

1. Press the **My Settings** button.
2. Press the number button that corresponds to the function you want to customize.
3. Press the number that corresponds to the option you want.

The functions, options, and corresponding number buttons are listed in the table below.

No.	Function	Options
1	Weight mode selected	1 Lbs. 2 Kg.
2	Sound on/off control	1 Sound ON 2 Sound OFF
3	Clock display control	1 12HR 2 24HR
4	Display sroll speed	1 Slow speed 2 Normal speed 3 Fast speed
5	Remind end signal	1 ON 2 OFF
6	Demo mode	1 ON 2 OFF
7	Daylight Saving time	1 ON 2 OFF

using your microwave oven

Cooking has never been easier than with your new Samsung microwave oven.
The following section describes everything you need to know about using your microwave oven.

KITCHEN TIMER BUTTON

This microwave allows you to use your microwave oven as a timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the number buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press the **Enter/Start** button
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.
5. To cancel timer setting: Press the **Stop/Clear** button once.

ADD 30 SEC. BUTTON

This simplified control saves you time, letting you quickly start cooking at 100% power.

1. Press the **Add 30 sec.** button for each 30 seconds you want the food to be cooked for. For example, press it twice to cook it for one minute, and then press the **Enter/Start** button to start cooking.
2. Add 30 sec. to a cooking program already in progress by pressing the **Add 30 sec.** button for every additional 30 seconds you want to add.

VENT BUTTONS (4 SPEED & ON/OFF)

The vent removes steam and other vapors from the cooking surface. You can manually select the vent setting.

1. Press the **Vent 4 Speed** button to set the speed level.
2. Press the **Vent On/Off** button to turn the vent on.
3. Press the **Vent On/Off** button again to turn the vent off.

 The exhaust fan's speed will reduce when the oven's cooking function is activated.

VENT DELAY OFF BUTTON

Press the **Delay Off** button to turn the fan off after a certain number of minutes. The number of minutes depends on how many times you press the button.

Press (times)	1	2	3	4	5
Delay off (min)	1	3	5	10	30

LIGHT HI/LO/OFF BUTTON

The **Light** button allows you to select a brightness setting for the light in your microwave.

Press (times)	1	2	3
Light	High	Low	Off

ME21F606MJT_AA_EN.indd 10 11/01/2014 12:03:25



SET TIMER BUTTON

You can set the microwave so the light turns on and off automatically at a preset time. The light comes on at the same time every day until reset.

1. Press the **Set Timer** button.
2. Use the Number button to set the light on time.
3. Press the **Enter/Start** button.
4. Use the Number button to select AM or PM.
5. Press the **Enter/Start** button.
6. Use the Number button to set the off time.
7. Press the **Enter/Start** button.
8. Use the Number button to select AM or PM.
9. Press the **Enter/Start** button.



Press the **Set Timer** button and “**0**” button to cancel the Set Timer.

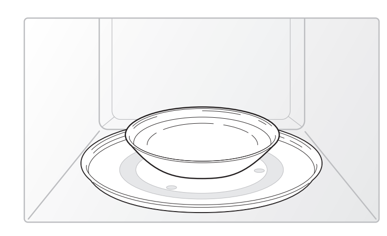
METAL SHELF

Use the metal shelf to cook more than one item at the same time.

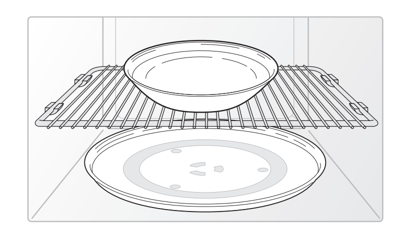


- Do not use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
- Do not use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
- Use pot holders when handling the shelf as it may be hot.
- Do not use the metal shelf when cooking popcorn.

Food cooks best on the turntable.

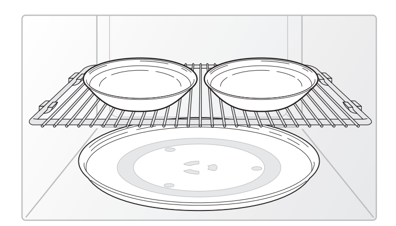


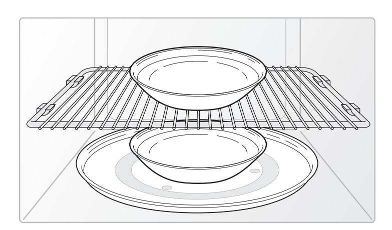
For best results



Uneven results

The shelf gives you the option to reheat more than one dish at the same time.

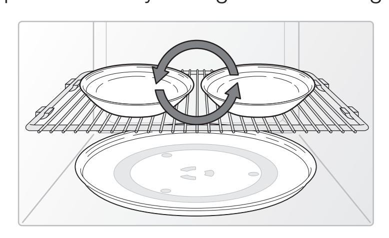


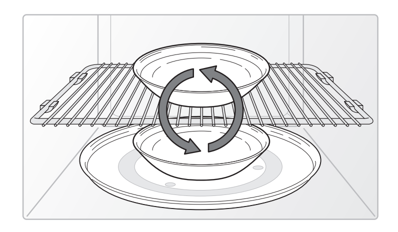


Reheating food

To reheat food on 2 levels or to reheat food on the lower level:

- Multiply the reheating time by 1½.
- Switch places halfway through the reheating process.





ECO MODE

Eco Mode reduces standby power usage.
When you press the **ECO MODE** button once, the display will go out and the microwave shifts to the mode which minimizes power usage.
To cancel the **ECO MODE**, press the **ECO MODE** button once again, or press any other button.





SENSOR COOKING BUTTONS

The **Sensor Cooking** buttons let you cook favorite foods using preset power levels and times at the touch of a button. If the food is not thoroughly cooked or reheated when you use the auto cook feature, complete the cooking process by selecting a power level and cooking the food for an additional amount of time.


Do not use the **Sensor Cooking** buttons continuously. The oven must cool for 5 minutes between uses or the food will overcook.

Sensor cooking utensils & covers

To obtain good cooking results using these functions, follow the directions for selecting the appropriate containers and covers in the Cookware section on page 16.


Always use microwave-safe containers and cover with a lid or plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape.


Fill containers at least half full.


Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned at the end of the Sensor Cook cycle, when the time has started to count down on the display.


Do not use the Auto Sensor cooking feature continuously. Wait 5 minutes before selecting another sensor cooking operation.


To avoid poor results, do not use the Auto Sensor when the room ambient temperature is too high or too low.

Sensor cooking table

Food		Amount	Procedure
Popcorn		3.0 - 3.5 oz. 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Potato		1 to 6 potatoes.	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Pizza		1 to 4 slices	Place 1-3 pizza slices on a microwave-safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Cook	Beverage	8 oz.	Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	Chicken breast	8 to 24 oz.	Place the chicken breasts on a microwave safe plate and cover with plastic wrap. Cook to an internal temperature of 170 °F. Let stand for 5 minutes.
	Frozen breakfast	4 to 8 oz.	Follow the package instructions for covering and letting stand. Use this button for frozen sandwiches, breakfast entrees, pancakes, waffles, etc. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	Frozen dinner	8 to 14 oz.	Remove the food from its wrapping and follow the instructions on the box for covering and letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Veggies	Fresh Vegetables (Fresh Veggies)	1 to 4 cups	Place the fresh vegetables in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. of water. Cover with a lid or vented plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	Frozen Vegetables (Frozen Veggies)	1 to 4 servings	Place the frozen vegetables in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. of water. Cover with a lid or vented plastic wrap to cook. Stir before letting stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

SENSOR REHEAT BUTTON

Heating leftovers and precooked foods is easy with your new microwave. By actually sensing the humidity that escapes as the food is heated, the oven's heating time is automatically adjusted depending on the type and amount of precooked food.


All food must already be precooked. Plates of food and casseroles should be stored at refrigerator temperature. Press the **Reheat** button to begin reheating your precooked food. The display will show SELECT **MENU 1 TO 3. Press the Enter/Start button and the oven will start.** If you want to check **the current time while** reheating, press the **Clock** button.



Sensor reheating table

Follow the instructions below when reheating different types of food.

Food	Amount	Procedure
Dinner plate	1 serving (1 plate)	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. If the food is not as hot as you would like after using the Sensor Reheat function, continue heating using additional time and power. Contents: 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ½ cup vegetables (about 3 - 4 oz.)
Casserole	1 to 4 servings	Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the "Sensor Reheat" function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. Contents: Casserole, refrigerated foods. Pasta: canned spaghetti and ravioli
Pasta		

AUTO DEFROST BUTTON

To thaw frozen foods, enter the weight of the food, and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time. Press **Enter/Start** button to start defrosting.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows: *ENTER WEIGHT.*
2. Press the number buttons to directly enter the weight of the food.
3. Press **Enter/Start** button.
4. The oven will beep and the display will read *TURN THE FOOD OVER* twice during the defrosting process. Open the oven door, and turn the food over.

Auto defrosting table

Follow the instructions below when defrosting different types of food.





Food	Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 10-20 minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow, flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.



Check the food when you hear the oven signal. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue the thawing process. The food is not defrosted until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and pieces of steak using small pieces of foil prevents the edges from being cooked before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

1 POUND DEFROST BUTTON

To thaw frozen 1.0 lbs foods, press this button, and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **1 Pound Defrost** button. The display shows: *1.0 LB.*
2. Press the **Enter/Start** button to start defrosting.
3. The oven will beep and the display will read *TURN THE FOOD OVER* twice during the defrosting process. Open the oven door, and turn the food over.
4. If you do not turn the food over when *TURN THE FOOD OVER* is displayed, the oven will pause until you press the **Enter/Start** button.



SOFTEN/MELT BUTTON

1. Press the **Soften/Melt** button. The display will show: *SELECT MENU 1 TO 3*. (Refer to the Soften/Melt table below.) Press the button repeatedly to cycle through the available options.
2. Press the number **1** or **2** buttons to select the amount. Only number **1** (serving) is available for the Melt Chocolate and Soften Cream Cheese options. (Refer to the Soften/Melt table for the serving size).
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Soften / Melt table

Menu / item		No. / Amount		Remarks
1	Melt chocolate	1	1 cup chips or 1 bar	Place the chocolate chips or bar in a microwave-safe container. When the oven beeps, stir the chocolate and restart the oven. Stir and let stand for 1 minute.
2	Soften cream cheese	1	1 Package (8-oz)	Unwrap the cream cheese and place on a microwave-safe container. Cut in half vertically. Let stand for 2 minutes.
3	Melt butter	1	1 stick (serving)	Remove the wrapping and cut the butter in half vertically. Place the butter in a dish and cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand for 1-2 minutes.
		2	2 sticks (serving)	

KIDS MEALS BUTTON

1. Press the **Kids Meals** button. The display will show *SELECT MENU 1 TO 4*. (Refer to the Kids meals table below.) Press the button repeatedly to cycle through the available options.
2. Press the number **1** or **2** buttons to select the amount. (Refer to the Kids meals table for the serving size.)
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Kids meals table

Menu / item		No. / Amount		Remarks
1	Chicken nuggets (frozen)	1	1 serving	Place a paper towel on a plate and arrange the nuggets in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Let stand for 1 minute after heating. Refer to the package directions for the serving size and the amount of food.
		2	2 servings	
2	Hot dogs	1	2 hot dogs	Pierce the hot dogs and place them on a plate. When the oven beeps, add the buns and restart the oven. Let stand for 1 minute after heating. For the best texture, the buns should be added to the hot dogs when the oven beeps.
		2	4 hot dogs	
3	French fries (frozen)	1	1 serving	Place two paper towels on a microwave-safe plate and arrange the French fries on the towels without letting them overlap. Blot the fries with additional paper towels after removing from the oven. Let stand for 1 minute. Refer to the directions on the packaging for the serving size and the amount of food.
		2	2 servings	
4	Frozen sandwiches (in crisping sleeve) 9-oz package size	1	1 sandwich	Place the frozen sandwich in a susceptor “crisping sleeve” (which is in the package) and place on a microwave-safe plate. Remove from the “crisping sleeve”. Let stand for 2 minutes after heating.
		2	2 sandwiches	




SNACKS BUTTON

1. Press the **Snacks** button. The display will show *SELECT MENU 1 TO 4*. (Refer to the snack bar table below.) Press the button repeatedly to cycle through the available options.
2. Press the number **1** or **2** buttons to select the serving size. Only number **1** (serving) is available for Nachos. (Refer to the snack bar table for the serving size).
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Snack bar table

Menu / item		No. / Amount		Remarks
1	Nachos	1	1 serving	Place the nachos on a plate without letting them overlap. Sprinkle cheese evenly over them. Contents: 2 cups tortilla chips 1/3 cup grated cheese
2	Chicken wings	1	5-6 oz.	Use precooked, refrigerated chicken wings. Place the chicken wings around the plate in a spoke-like fashion and cover with wax paper. Let stand for 1 to 2 minutes.
		2	7-8 oz.	
3	Potato skins	1	1 cooked potato	Cut the cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out the potato flesh, leaving about a ¼ in. of skin. Place the skins in a spoke-like fashion around the plate. Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover. Let stand 1 to 2 minutes.
		2	2 cooked potatoes	
4	Cheese sticks (frozen)	1	5-6 pcs	Place the cheese sticks on a plate in a spoke-like fashion. Do not cover. Let stand for 1 to 2 minutes after heating.
		2	7-10 pcs	

MICROWAVE COOKING TIMES & POWER LEVELS




Your oven allows you to set two different cooking stages, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (10).

One-stage cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set the cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power level to any other level, use the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can enter a time from one second right up to 99 minutes and 99 seconds. To select a time greater than one minute, enter the seconds too. (For example, to set a cooking time of 20 minutes, enter **2**, **0**, **0**, **0**.)
2. If you want to set the power level to a level other than High, press the **Power Level** button and use the number buttons to enter the power level. The display will show: *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME*.
3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press the **Stop/Clear** button before you press the **Start** button, and return to Step 1.



Some recipes require different cooking stages at different temperatures. Your microwave allows you to set multiple cooking stages.

Multi-stage cooking

1. Follow steps 1 and 2 from the “One-stage cooking” section. The display will show: *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME.*
2. Press the Power Level button.
3. Use the number buttons to set a second cooking time.
4. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level for the second cooking stage. The display shows the selected power level and then displays *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME*.
5. Press the **Start** button to begin cooking, or repeat steps 2 and 3 to set a cooking time and power level for a third cooking stage. When finished, press the **Start** button.

To set the Power Level to 10, press the **Power Level** button twice.





Power Levels

The 10 power levels allow you to choose the optimal power level for your cooking needs.

1	Warm	6	Simmer
2	Low	7	Medium high
3	Defrost	8	Reheat
4	Medium low	9	Sauté
5	Medium	10	High

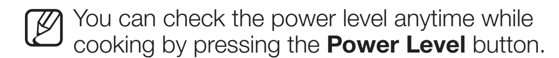
CUSTOM COOK BUTTON

The **Custom Cook** button lets you store a customized set of cooking instructions, and recall this setting later from memory to begin cooking quickly.


Only one set of instructions can be stored at a time.

1. Press the **Custom Cook** button. The display shows *Press START OR ENTER NEW TIME*.
2. Use the number buttons to enter the cooking time. The display will show the set time.
3. Press the **Power Level** button and use the number buttons to enter the power level. The display will show the selected power level. You can set the power level from 0 to 9.
4. Press the **Enter/Start** button again.
5. To retrieve a Custom Cook setting, press the **Custom Cook** button, then press the **Enter/Start** button.

- You can only recall one stored Custom Cook setting at a time.


You can check the power level anytime while cooking by pressing the **Power Level** button.

WARM & HOLD

You can keep cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds.
1. Press **Warm Hold** button.
2. Enter the cooking time.
3. Press **Enter/Start** button.

Warm & Hold operates for up to 99 minutes 99 seconds.

Food that is cooked covered should also be covered during **Warm & Hold**.

Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during **Warm & Hold**.

Complete meals kept warm on a dinner plate can be covered during **Warm & Hold**.

Below are the amounts of food we recommend you apply the Warm and Hold function to by Food Type.

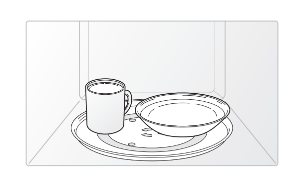
Food type	Recommended Quantity
Liquid	1-2 cups
Dry	5-10 oz.

cookware guide

For food to cook in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food without being reflected or absorbed by the dish.

It is important to choose the correct cookware, therefore, look for cookware that is marked microwave-safe.

The following table lists various types of cookware and indicates if and how they should be used in a microwave oven.



MICROWAVE-SAFE UTENSILS

If you are not sure whether an item is microwave-safe or not, you can perform the following simple test:

1. Place 1 cup of water (in a glass-measuring cup) inside your oven next to the item to be tested.
2. Press the **Add 30 Sec.** button twice to heat them both for one minute at high power.

After one minute, the water should be warm and the item you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not microwave-safe.

Cookware		Comments
Aluminum foil	△	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or you use too much foil.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
Disposable polyester cardboard	✓	Some frozen foods are packaged in these materials.
Fast-food packaging		
Polystyrene cups/ containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
Paper bags or newspaper	—	May catch fire.
Recycled paper or metal trims	—	May cause arcing.

✓ : Recommended to use

△ : Use with Caution

— : Unsafe to use / Do not use

Cookware		Comments
Glassware		
Oven-to-table ware	✔	Can be used, unless decorated with a metal trim.
Fine glassware	✔	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
Glass jars	✔	Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
Metal		
Dishes, Utensils	—	May cause arcing or fire.
Freezer bag twist ties	—	May cause arcing or fire.
Paper		
Plates, cups, napkins and kitchen paper	✔	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
Recycled paper	✔	Do not use recycled paper towels, which may contain metal and may catch fire or cause arcing.
Plastic		
Containers	✔	Can be used if heat-resistant thermoplastic. Some plastics may warp or discolor at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
Cling film	✔	Can be used to retain moisture. Avoid wrapping the food too tightly. Take care when removing the film as hot steam will escape.
Freezer bags	△	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Pierce with a fork if necessary.
Wax or grease-proof paper	✔	Can be used to retain moisture and prevent spattering.
Thermometer	✔	Use only those marked “Microwave-safe” and follow the directions. Check the temperature in several places. You can use conventional thermometers once the food has been removed from the oven.
Straw, wicker, and wood	△	Use only for short-term heating, as these materials can be flammable.
Ceramic, porcelain, and stoneware	✔	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.

✔ : Recommended to use

△ : Use with Caution

— : Unsafe to use / Do not use

cooking guide

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by the water, fat and sugar in the food. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

GENERAL MICROWAVE TIPS

Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to prevent them from becoming tough.
Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
Putting heating oil or fat in the microwave is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly in a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
The altitude and the type of cookware you are using can affect the cooking time. When trying a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
Home canning in the microwave oven is not recommended because not all harmful bacteria may be destroyed by the microwave heating process.
Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
Making candy in the microwave is not recommended as candy can be heated to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking techniques

If the oven is set to cook for more than 20 minutes, it will automatically adjust to 70 percent power after 20 minutes to avoid overcooking.

Stirring

Open the microwave door and stir foods such as casseroles and vegetables occasionally while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside towards the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they can receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts towards the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.



Turning
Turn foods over midway through the cooking cycle to expose all parts to the microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing
Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete the cooking process, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture
Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

Venting
After covering a dish with plastic wrap, vent the plastic wrap by turning back one corner to let excess steam escape.

COOKING MEAT
Place the meat fat side down on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin pieces of meat. Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
The following temperatures are the removal temperatures. The temperature of the food will rise during standing time.

Food	Cooking time/ power level	Instructions
Roast beef (boneless) Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 3-9 min. / lb. for 145 °F - Rare 10-15 min. / lb. for 160 °F - Medium 12-17 min. / lb. for 170 °F - Well Done **Power Level:** High (10) for first 5 minutes, then Medium (5).	Place the roast fat-side down on the roasting rack and cover with wax paper. Turn over halfway through the cooking process. Let stand for 10 to 15 minutes.
Pork (boneless or bone-in) Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 13-17 min. / lb. at 170 °F Well Done **Power Level:** High (10) for first 5 minutes, then Medium (5).	Place the roast fat-side down on the roasting rack and cover with wax paper. Turn over halfway through cooking process. Let stand for 10 to 15 minutes.

The following temperatures are the removal temperatures. The temperature of the food will rise during standing time. Expect a 10 °F rise in temperature during the standing time.

Food		Remove from oven	After standing (10 MIN.)
Beef	Rare	135 °F	145 °F
	Medium	150 °F	160 °F
	Well Done	160 °F	170 °F
Pork	Medium	150 °F	160 °F
	Well Done	160 °F	170 °F
Poultry	Dark meat	170 °F	180 °F
	Light meat	160 °F	170 °F

COOKING POULTRY
Place the poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish and cover with wax paper to prevent spattering. Use aluminum foil to shield the bone tips, thin pieces of meat, or areas that may start to overcook. Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cooking time/ power level	Instructions
Whole chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-11 min. / lb. 180 °F dark meat 170 °F light meat **Power Level:** Medium High (7).	Place the chicken breast-side down on the roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking process. Cook until the juices run clear and the meat near the bone is no longer pink. Let stand for 5-10 minutes.
Chicken pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / lb. 180 °F dark meat 170 °F light meat **Power Level:** Medium High (7).	Place the chicken bone-side down on the dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over halfway through the cooking process. Cook until the juices run clear and the meat near the bone is no longer pink. Let stand for 5-10 minutes.



COOKING SEAFOOD

Place the fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Use a tight cover to steam the fish. A lighter cover of wax paper or paper towel will decrease steaming. Cook the fish until it flakes easily with a fork. Do not over cook fish. Check it after the minimum cooking time.

Food	Cooking time/ power level	Instructions
Tuna steaks and salmon steaks Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 6-10 min. / lb. **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange the steaks on a roasting rack with the meaty portions towards the outside of the rack. Cover with wax paper. Turn them over halfway through the cooking process. Cook until the fish flakes easily with a fork. Let stand for 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 4-8 min. / lb. **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange the fillets in a baking dish, tucking any thin pieces under. Cover with wax paper. If the fillets are thicker than ½ in., turn them over halfway through the cooking process. Cook until the fish flakes easily with a fork. Let stand for 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 4-6 min. / lb. **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange the shrimp in a baking dish without overlapping or layering them. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand for 5 minutes.

COOKING EGGS

You can use your microwave oven to cook eggs. Cook them until they are just set as they become tough if they are overcooked.



Never cook eggs in their shells and never warm up hard-boiled eggs in their shells. Eggs cooked or warmed up in their shells can explode. Always pierce whole eggs to keep them from bursting.

COOKING VEGETABLES

Vegetables should be washed prior to cooking. Usually, no extra water is needed. When cooking dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans, add about ¼ cup water.
Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over halfway through the cooking process.
Always place vegetables such as asparagus and broccoli with the stems pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skins pierced in several spots before cooking to prevent them from bursting.
For a more even cooking result, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cook time.
Generally, the denser the food, the longer the standing time. (The standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

RECIPES

Beef and barley stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs. Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine the beef, onion, flour, and Worcestershire sauce and mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until the beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaves, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaves before serving.

Makes 6 servings.

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until the onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta. Mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

Makes 6 servings.





Warm potato salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine the potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until the potatoes are tender (7-10 minutes); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook the bacon at High until crisp (2½-3½ minutes); stir once. Place the bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine the drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn a corner back to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ minutes); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 seconds). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 minutes); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.

   Makes 6 servings.

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin

1. Place the onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, and mash the beans with a fork. Add remaining ingredients and mix well.
3. Cook uncovered at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.

   Makes about 2 quarts.

cleaning and maintaining your microwave oven

Keeping your microwave oven clean improves its performance, wards off unnecessary repairs, and lengthens its life.

CLEANING THE EXTERIOR

It's best to clean spills on the outside of your microwave oven as they occur. Use a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.



Do not get water into the vents. Never use abrasive products or chemical solvents such as ammonia or alcohol as they can damage the appearance of your microwave.

Cleaning under your microwave oven

Regularly clean grease and dust from the bottom of your microwave using a solution of warm water and detergent.

Cleaning the control panel

Wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel as it is easily damaged.

Cleaning the door and door seals

Always ensure that the door seals are clean and that the door closes properly. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles accumulate and prevent the door from closing correctly. Wash the glass door with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.

If a thin film of water accumulates on the inside or outside of the oven door, wipe it off with a soft cloth. A thin water film can accumulate when you operate the oven at high humidity and in no way indicates microwave leakage.

CLEANING THE INTERIOR



Ensure that the microwave oven has cooled down before cleaning it to avoid injury.



Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it with care and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.

Clean the interior surfaces (oven cavity) of your microwave oven periodically to remove any splashes or stains. To remove hardened food articles and remove smells, place 2 cups of water (add lemon juice for extra freshness) into a four-cup measuring glass. Run the microwave at High power for 5 minutes or until the water boils. Let water stand in the oven for one or two minutes.



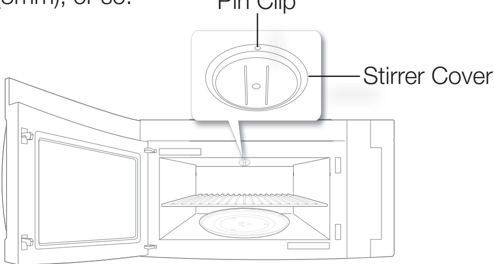
CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER RINGS

Clean the roller rings periodically and wash the turntable as required. You can wash the turntable safely in your dishwasher.

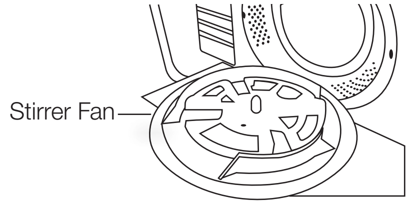
CLEANING THE STIRRER FAN ASSEMBLY

The function of the stirrer fan is to distribute the microwave energy within the oven cavity. In order to assure even cooking of your food and optimum performance of this unit the stirrer fan should be cleaned from time to time.

1. Disconnect the power cord and open the oven door.
2. Remove the plastic pin clip by pulling straight down. If you can not pull it out by hand, you may need to use pliers or carefully pry it out using a small screwdriver.
3. The stirrer cover can now be rotated clockwise slightly to the left. Please note that it will only move about 1/8”, (3mm), or so.



4. Pull the cover and the stirrer fan straight down to remove it from the oven.
5. Inspect the fan and cover assembly for any damage or broken parts.
6. Clean both the fan and the cover using a dish brush and a solution of warm water and detergent. Be careful not to bend the stirrer fan. Dry both parts thoroughly.
7. Place the fan on the pin and confirm that it moves freely.
8. Reinstall the stirrer assembly into the oven making certain the hole for the plastic pin clip is towards you at the six-o-clock position.
9. Rotate the cover assembly counter-clockwise until you can insert the plastic pin clip.
10. Reconnect the power cord and confirm the operation of the oven.



The condition of the grease filters and/or charcoal filter may be a good guide for determining how frequently the stirrer fan should be inspected and cleaned for proper operation.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

If you need to store your microwave oven for a short or extended period of time, choose a dust-free, dry location. Dust and dampness may adversely affect the ability of the microwave parts.



- Do not repair, replace or service any part of your microwave oven yourself. Allow only a qualified service technician to perform repairs. If the oven is faulty and needs servicing, or you are in doubt about its condition, unplug the oven from the power outlet and contact your nearest service center.
- Do not use the oven if it is damaged, in particular, if the door or door seals are damaged. Door damage includes a broken hinge, a worn out seal, or distorted/bent casing.
- Do not remove the oven from its casing.
- This microwave oven is for home use only and is not intended for commercial use.

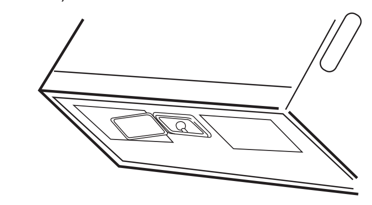
REPLACING THE COOKTOP/NIGHT LIGHT

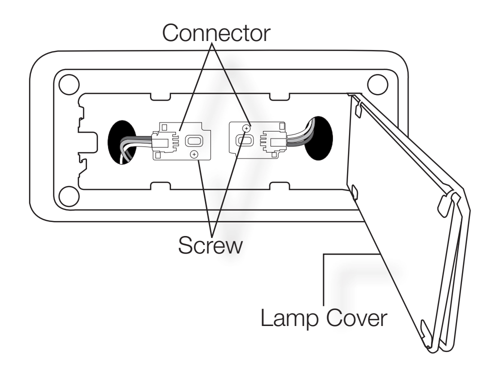
When replacing the cooktop/night light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the bulb.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the screw from the light cover and lower the cover.
3. Disconnect 2 connectors.
4. Remove 2 screws securing LED lamp board.
5 Replace LED lamp board.



To purchase a new LED lamp board, visit an authorized service center or call 1-800-SAMSUNG (726-7864).





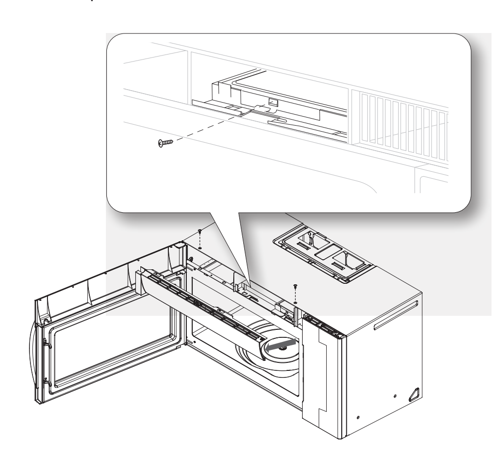




REPLACING THE OVEN LIGHT

When replacing the oven light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the bulb.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws (2 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Remove the charcoal filter, if present.
6. Remove the cover by pushing the hook and pulling up the lever.
7. Remove the bulb by turning it gently.
8. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb.
9. Replace the bulb holder.
10. Replace the vent grille and the 2 screws.
11. Turn the power back on.



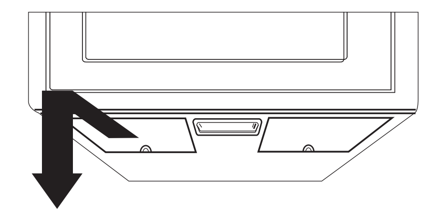
CLEANING THE GREASE FILTER

Your microwave oven has two metal reusable grease filters. The grease filters should be removed and cleaned at least once a month, or as required.



To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate the oven hood without the filters in place.

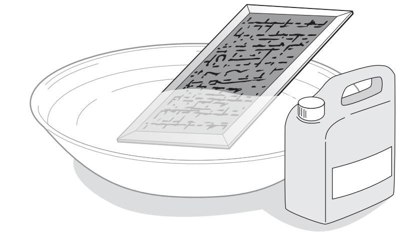
1. To remove the filter, slide it to the left (or right) using the tab.



2. Soak the grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. Brushing the filter lightly can remove embedded dirt.



Do not use ammonia or put the grease filter in the microwave oven. The aluminum will darken.



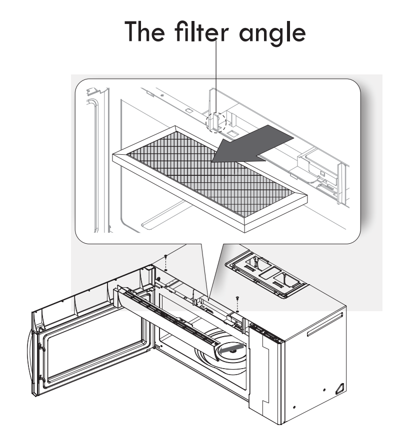
3. To return the filter to its position, slide it into the frame slot on the left (or right), then push it upwards and to the right (or left) to lock it.

REPLACING THE CHARCOAL FILTER

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at 1-800-627-4368 or your Samsung dealer. You can also order online at www.samsungparts.com

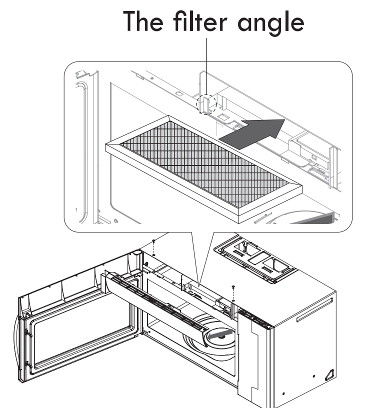
1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent grille mounting screws (2 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Push the hook and remove the old filter.

The filter angle



6. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.
7. Replace the vent grille and 2 screws and close the door. Turn the power back on and set the clock.

The filter angle





troubleshooting

Check these solutions if you have a problem with your microwave:

Problem	Solution
The display and/or the oven is not working.	Make sure the plug is properly connected to a grounded outlet. If the wall outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on. Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, and plug it in again. Reset the circuit breaker or replace any blown fuses. Plug a different appliance into the outlet. If the other appliance doesn't work, call a qualified electrician to repair the wall outlet. Plug the oven into a different outlet.
The display is working, but the power won't come on.	Make sure the door is closed securely. Check if any packaging material or anything else is stuck in the door seal. Check if the door is damaged. Touch Cancel twice and enter all the cooking instructions again.
Is the power going off before the set time has elapsed?	If there was a power outage, the time indicator will display: 88:88. If no power outage occurred, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, and plug it in again. Reset the clock and any cooking instructions. Reset the circuit breaker or replace any blown fuses.
Cooks food too slowly.	Make sure the oven has its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.
Has sparks or arcing.	Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and the interior oven walls.
The turntable makes noise or becomes stuck.	Clean the turntable, roller ring and oven floor. Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.
Causes TV or radio interference.	This is similar to interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave (or appliance) away from appliances, such as your TV or radio.
Vent Motor suction force is too weak.	Set the vent mode to high. The Vent Fan will only operate in low speed mode while the microwave is working.
Operating noise is too loud.	The MWO makes noise during operation. This is normal. If you hear an abnormal sound continuously, please contact the Samsung Call Center (1-800-726-7864).
Cook top lamp is too dim.	Set the lamp brightness level to high.
Difficult to replace Charcoal Filter.	Please refer to the instructions for replacing the charcoal filter in the user's manual.
Turntable rotates improperly.	Make sure you have not put too much food on the turntable. If the food is too large or too heavy, the turntable may operate improperly.

appendix

Specifications



Model number	ME21F606MJT	
Oven Cavity : 2.1 cu ft	**Timer :** 99 minutes, 99 seconds	**Controls :** 10 power levels, including defrost
Power Source : 120 VAC, 60 Hz	**Power Output :** 1000 Watts	**Power Consumption :** 1700 Watts
Net/Shipping Weight	55.9/64.2 lbs	
Outside Dimensions	29 $^{7}/_{8}$"(W) X 16 $^{15}/_{16}$"(H) X 18 $^{1}/_{2}$"(D)	
Oven Cavity Dimensions	22 $^{1}/_{8}$"(W) X 10 $^{13}/_{16}$"(H) X 14 $^{13}/_{16}$"(D)	
Shipping Dimensions	33 $^{3}/_{8}$"(W) X 19 $^{7}/_{16}$"(H) X 20 $^{13}/_{16}$"(D)	



warranty

SAMSUNG OVER-THE-RANGE (OTR) MICROWAVE OVEN

Limited warranty to original purchaser

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, TEN (10) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel
- A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, Filter, or Wire Rack

User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

In-home service will be provided during the warranty labor period subject to availability within the contiguous United States. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, the product must be unobstructed and accessible to service personnel. If during in-home service repair can not be completed, it may be necessary to remove, repair and return the product. If in-home service is unavailable, SAMSUNG may elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY SAMSUNG NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF SAMSUNG. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some provinces or territories may or may not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

1-800-SAMSUNG (726-7864) or www.samsung.com

note










Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

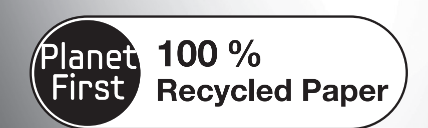
QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca (English) www.samsung.com/ca_fr (French)
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG(726-7864)	

ME21F606MJT

Horno de microondas

manual del usuario



Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

imagine las posibilidades

ESPAÑOL

Gracias por haber escogido este producto Samsung. Por favor, registre su producto en
www.samsung.com/register
1-800-SAMSUNG (726-7864)





información sobre seguridad

Felicitaciones por haber adquirido su nuevo horno de microondas Samsung. Este manual contiene información importante acerca de la instalación, el uso y el cuidado de su electrodoméstico. Lea detenidamente el manual y podrá así aprovechar todas las ventajas y las funciones del horno de microondas.

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno de microondas.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

A. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.

B. No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en la superficie de sellado.

C. No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

1. la puerta (doblada),
2. las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos),
3. Las juntas de la puerta y la superficie de sellado.

D. Sólo personal del servicio técnico adecuadamente calificado debe ajustar o reparar este horno. No intente ajustar o reparar este horno usted mismo.

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de íconos y símbolos en este manual del usuario:

⚠ **ADVERTENCIA**	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **graves lesiones en las personas e, incluso, provocar la muerte.**
⚠ **PRECAUCIÓN**	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **lesiones leves en las personas o daños en la propiedad.**
⚠ **PRECAUCIÓN**	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

⃠	NO intentar.
	NO desarmar.
	NO tocar.
★	Seguir las instrucciones fielmente.
	Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
⏚	Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
	Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.
	Nota

Estos símbolos de advertencia están aquí para evitar que usted u otras personas sufran lesiones. Sígalos explícitamente. Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones personales o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.

2. Lea y siga las “Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva” especificadas en la página anterior.

3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo sólo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte “Instrucciones de conexión a tierra” en la página 4 de este manual.

4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.

5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.

6. Utilice este electrodoméstico únicamente para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en el interior o en el exterior de este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.

7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.



8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.

9. Este electrodoméstico debe ser reparado sólo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.

10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.

11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.

12. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.

13. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.

14. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. (incluso la parte posterior del horno).

15. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.

16. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchufe el horno de microondas antes de limpiarlo.

17. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno.

- **a.** No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
- **b.** Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
- **c.** Si los materiales en el interior del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
- **d.** No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.

18. Los líquidos tales como el agua, la leche, el café o el té pueden recalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones:

- **a.** No recaliente el líquido.
- **b.** Revuelva el líquido antes y durante la etapa de calentamiento.
- **c.** No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
- **d.** Después de calentar, deje que el líquido repose en el horno de microondas durante unos minutos antes de retirarlo.
- **e.** Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el líquido caliente.



PRECAUCIÓN

1. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.

2. Cuando cocine alimentos con fuego debajo de la campana, encienda el ventilador.

3. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.



CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.



ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede conducir a un riesgo de descarga eléctrica.

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire el tercer pin (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección "Uso de cables prolongadores" que se describe abajo y siga lo que allí se indica.

Uso de los cables prolongadores

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo y caerse. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y puede utilizarlos con cuidado. Si utiliza un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y la velocidad del ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.

ADVERTENCIA ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN



La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.

- Si el horno no es instalado por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños tales como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Asegúrese de instalar su horno en un lugar con espacio suficiente.



Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

- Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra adecuadamente. Su horno debe ser el único electrodoméstico conectado en este circuito.

- Compartir un tomacorriente de pared con otros electrodomésticos utilizando un enchufe múltiple o prolongar el cable de alimentación puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- No utilice un transformador eléctrico. Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente provistas coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar.



Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea y siga las “Instrucciones de conexión a tierra” especificadas al comienzo de esta sección. No lleve la conexión a tierra a una tubería de gas, ni a una tubería plástica de agua ni a una línea de teléfono.

- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- Nunca enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente que no tenga conexión a tierra directa y asegúrese de que la conexión esté instalada de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

No corte ni retire la tercera clavija (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Conecte el horno a un circuito de 20 A. Si conecta el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el disyuntor funcione.



No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No lo coloque sobre un fregadero.

No tire ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No tire del cable de alimentación al desenchufar el horno.

- Desenchufe el horno tirando únicamente del enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.





Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano para solicitar un repuesto o una reparación.



PRECAUCIONES PARA LA INSTALACIÓN



Coloque el horno de manera tal que se pueda acceder al enchufe fácilmente.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.



Desenchufe el horno cuando no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.



ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO



Si el horno se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano: No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas al comienzo de esta sección.

Si el microondas genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchúfelo de inmediato y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el ambiente de inmediato. No toque el microondas, ni el cable de alimentación, ni el enchufe.
- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

Procure que ni la puerta ni ninguna otra pieza entre en contacto con el cuerpo mientras cocina o cuando acaba de cocinar.
- No hacerlo puede provocar quemaduras.

En caso de un incendio provocado por grasa en las unidades de superficie debajo del horno, extinga la charola en llamas sobre la superficie cubriéndola por completo con una tapa, una bandeja para hornear o una bandeja plana.

Nunca descuide las unidades de superficie debajo de su horno en ambientes con altas temperaturas. El sobrecalentamiento puede ocasionar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse y expandirse si el ventilador se encuentra encendido. Para minimizar el funcionamiento automático del ventilador, utilice recipientes de tamaño adecuado. Programe altas temperaturas sobre las unidades de superficie sólo cuando sea necesario.

Si los materiales en el interior del horno se prendieran fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.



- Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno. Contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado cercano.



No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
- Dado que una corriente de alta tensión ingresa en el chasis del producto durante su funcionamiento, abrir el producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el horno, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.



Si alguna sustancia extraña, por ejemplo, agua, ingresa en el horno, desenchúfelo y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.



No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.
- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico cuando éste esté en funcionamiento.
- Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños.
- Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede asfixiarse.

No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.
- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.
- El calor del interior del horno puede provocar quemaduras.

No utilice papel de aluminio (excepto en los casos particulares especificados en este manual), objetos metálicos (tales como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados en el microondas.
- Estos objetos pueden provocar chispas o un incendio.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.
- El calor del microondas puede hacer que los aerosoles inflamables exploten o ardan.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar el gabinete exterior.

No almacene ni utilice el horno al aire libre.



CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



PRECAUCIÓN PRECAUCIONES PARA EL USO



Si la superficie del microondas está rajada, apague el electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.

Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior de los alimentos, los cuales pueden estar tan calientes como para quemar la boca del niño.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que se utilicen en el microondas sean los adecuados para este fin.

Cuando utilice utensilios de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.



No se pare sobre el microondas ni coloque objetos (tales como ropa, velas o cigarrillos encendidos, platos, químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el electrodoméstico.

- Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, problemas con el producto o lesiones.

No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.

- Además de ser nocivos para los humanos, también pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.

No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

- Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.

- Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.

- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.

- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.

No intente precalentar el horno ni hacerlo funcionar cuando está vacío.

No cocine sin la charola de vidrio en su lugar, sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la charola.



No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.

- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.

- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior)

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.






contenido

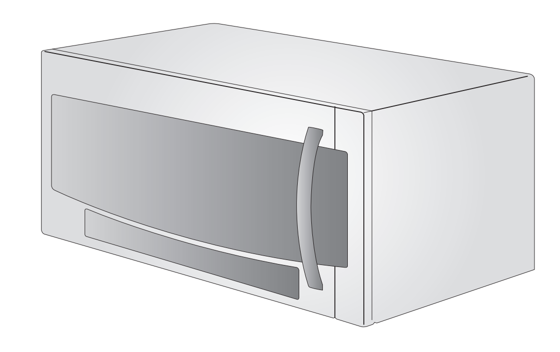


instalación de su horno de microondas

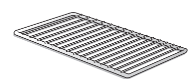
Asegúrese de seguir estas instrucciones atentamente para que su nuevo horno de microondas funcione de manera adecuada.

CONTROL DE LAS PIEZAS

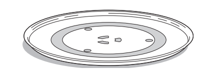
Desembale su horno de microondas con cuidado y asegúrese de haber recibido todas las piezas que se indican a continuación. Si su horno de microondas ha sido dañado durante el envío, o si no ha recibido todas las piezas, comuníquese con el Servicio al Cliente de Samsung. (Consulte la “INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO” en la página 8).



Horno de microondas (ME21F606MJT)



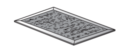
*** Estante**



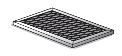
*** Charola de vidrio**



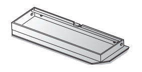
*** Anillo guía giratorio**



*** Filtros de grasa (2ea)**



*** Filtro de carbón**



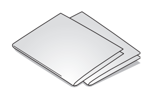
*** Adaptador del extractor**



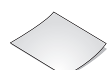
*** Equipo de herramientas (Tornillos y ménsulas)**



Manuales (Del Usuario y de Instalación)



Plantillas (Superior y de pared)



arjeta de registro (Sólo CANADÁ)

Si necesita un accesorio marcado con un *, puede adquirirlo en el Centro de contacto de Samsung (1-800-726-7864).

INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Para ayudarnos a brindarle un mejor servicio, complete la tarjeta de registro adjunta y envíela por correo a la brevedad. Si no recibió la tarjeta de registro, puede comunicarse con Samsung Electronics, Inc., al **1-800-SAMSUNG (726-7864) o registrarse en línea en www.samsung.com/register.**
Cuando se comunique con Samsung, indique el modelo específico y el número de serie que, por lo general, se encuentra en la parte posterior o inferior del producto. Registre los números en los espacios provistos a continuación, junto con la demás información solicitada. Conserve esta información en un lugar seguro como un registro permanente de su compra para ayudarlo en la identificación, en caso de robo o pérdida. También conserve una copia de su recibo como prueba de compra, en caso de que sea necesario usar el servicio de garantía.

NÚMERO DE MODELO ______________________

NÚMERO DE SERIE ______________________

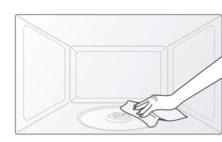
FECHA DE COMPRA ______________________

ADQUIRIDO EN ______________________

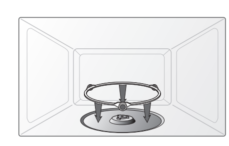
El servicio de garantía solo puede ser prestado por un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Samsung. Si requiere un servicio técnico de garantía, proporcione la información antes detallada con una copia de su recibo al Centro de Servicio Técnico Autorizado de Samsung.
Para recibir asistencia del servicio técnico y averiguar la ubicación de los centros de servicio técnico más cercanos, llame al **1-800- SAMSUNG (726-7864)**.

INSTALACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

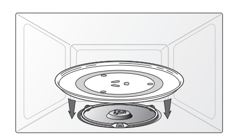
1. Abra la puerta del horno tirando de la manija en el lado derecho de la puerta.
2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo.



3. Instale el anillo premontado en la muesca del centro del horno de microondas.



4. Coloque la charola de vidrio en el centro del anillo giratorio premontado para que quede bien sujeta.



Consulte la página 10-11
Consulte la página 12
Consulte la página 14
Consulte la página 15
Consulte la página 14

LED
Sensor Cooking
Cooking Presets

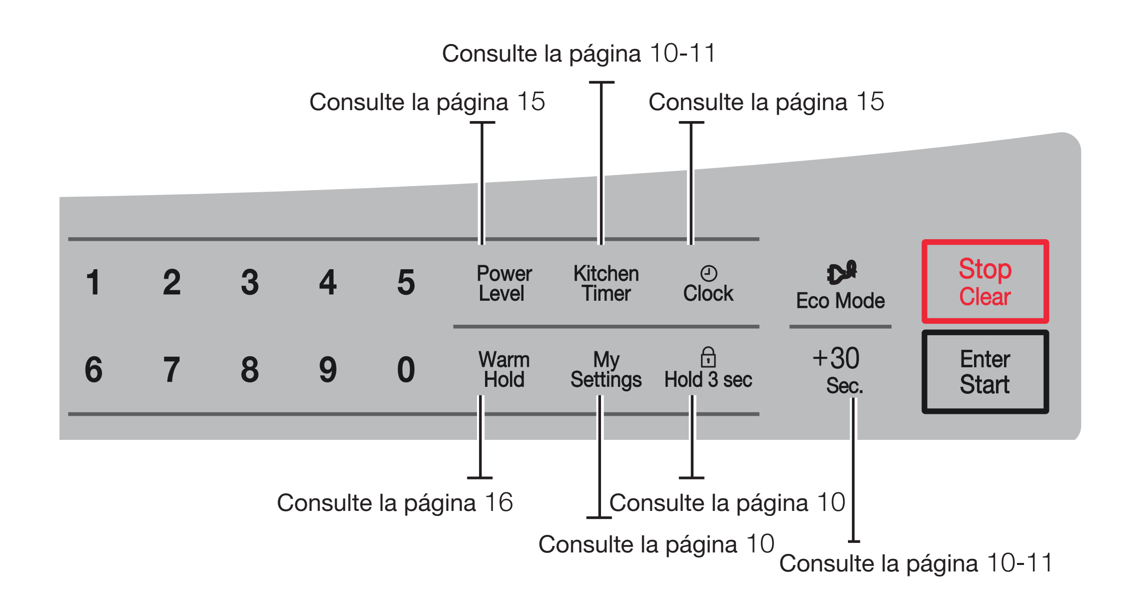
Hi/Lo/Off
Set Timer
Popcorn
Potato
Pizza
Kids Meals
Snacks
Soften Melt

Vent
On/Off
4 Speed
Delay Off
Cook
Reheat
Veggies
1 Pound Defrost
Auto Defrost
Custom Cook

Consulte la página 13
Consulte la página 16

Pantalla

HELLO
NICE COOK
FAN NITE MSG REM MUTE TIMER





CONECTAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

La primera vez que enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente, la pantalla se encenderá después de cuatro segundos con el siguiente mensaje: *PLEASE PRESS CLOCK AND SET TIME OF DAY (POR FAVOR OPRIMA CLOCK (RELOJ) Y CONFIGURE LA HORA DEL DÍA)*



Esto también sucederá después de una interrupción en el suministro de energía

CONFIGURAR LA HORA

Su horno de microondas cuenta con un reloj incorporado. Configure el reloj al instalar su horno de microondas por primera vez y después de una interrupción de energía eléctrica. La hora aparece siempre que el horno de microondas no esté en uso.

1. Presione el botón **Clock** (Reloj).
2. En la pantalla se verá *ENTER TIME OF DAY (INGRESE LA HORA DEL DÍA)*.
3. Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. Debe presionar al menos tres botones para ajustar el reloj. Por ejemplo, si son las 5.00, presione 5, 0, 0. En la pantalla aparecerá: *5:00*.
4. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio) nuevamente.
5. En la pantalla aparecerá *AM TOUCH1 PM TOUCH2 (PARA AM, PRESIONE 1; PARA PM, PRESIONE 2)*.
6. Utilice los botones numéricos para seleccionar AM/PM.
7. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio) nuevamente.
8. Aparecerán dos puntos, indicando que la hora está configurada.



Para consultar la hora mientras cocina, presione el botón **Clock** (Reloj).

SEGURO PARA NIÑOS

La función de Seguro para niños le permite bloquear los botones para que el horno de microondas no pueda funcionar accidentalmente. El horno puede bloquearse en cualquier momento.

Activación/Desactivación

Si desea activar o desactivar la función de seguro para niños, presione el botón **Hold 3 sec** (Mantener 3 seg.) durante 3 segundos.
La pantalla mostrará *CHILD LOCK ON (SEGURO PARA NIÑOS ACTIVADO)* cuando el horno se encuentre bloqueado y luego volverá a mostrar la hora.

MIS CONFIGURACIONES

Su nuevo horno de microondas puede personalizarse según sus gustos. Para personalizar:

1. Presione el botón **My Settings** (Mis configuraciones).
2. Presione el botón numérico que corresponda a la función que desea personalizar.
3. Presione el número que corresponda a la opción que desee.

Las funciones, las opciones y los botones numéricos correspondientes se enumeran en la tabla siguiente.

No.	Función	Opciones
1	Selección de unidad de peso	1 lb. 2 kg.
2	Control de sonido	1 Sonido activado 2 Sonido desactivado
3	Control del reloj	1 12 HR 2 24 HR
4	Velocidad de desplazamiento de pantalla	1 Velocidad lenta 2 Velocidad normal 3 Velocidad rápida
5	Señal de finalización	1 ACTIVADA 2 DESACTIVADO
6	Modo demostración	1 ACTIVADA 2 DESACTIVADO
7	Hora de verano	1 ACTIVADA 2 DESACTIVADO

uso del horno de microondas

Cocinar nunca ha sido más sencillo que con su nuevo horno de microondas Samsung.
La siguiente sección describe todo lo que debe saber acerca del uso de su horno de microondas.

BOTÓN KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA)

Este microondas le permite usar su horno de microondas como temporizador. Utilice el temporizador de la cocina para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

1. Presione el botón **Kitchen Timer** (Temporizador de la cocina).
2. Use los botones numéricos para programar la cantidad de tiempo que quiere que el temporizador corra.
3. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio).
4. La pantalla cuenta regresivamente y emite señales sonoras cuando el tiempo ha llegado a su fin.
5. Para cancelar la configuración del temporizador: Presione una vez el botón **Stop/Clear** (Detener/Eliminar).

BOTÓN ADD 30 SEC. (AGREGAR 30 SEG.)

Este control simplificado le ahorra tiempo, permitiéndole iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

1. Presione el botón **Add 30 sec.** (Agregar 30 segundos) por cada 30 segundos que desee cocinar los alimentos. Por ejemplo, presiónelo dos veces para programar un minuto de cocción y luego presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio) para comenzar la cocción.
2. Agregue 30 segundos a un programa de cocción ya iniciado al presionar el botón **Add 30 sec.** (Agregar 30 seg.) por cada 30 segundos adicionales que desee agregar.

BOTONES DE VENTILACIÓN (4 VELOCIDADES Y ENCENDER/APAGAR)

La ventilación elimina los vapores de la superficie de cocción. Puede seleccionar la configuración de ventilación manualmente.

1. Presione el botón **Vent 4 Speed** (Ventilación 2 velocidades) para configurar la velocidad del ventilador.
2. Presione el botón **Vent On/Off** (Encender/Apagar la ventilación) para encender el ventilador.
3. Presione el botón **Vent On/Off** (Encender/Apagar la ventilación) para apagar el ventilador.



La velocidad del ventilador del extractor se reducirá cuando la función de cocción del horno esté activada.

BOTÓN VENT DELAY OFF (RETARDO DE VENTILACIÓN APAGADO)

Presione el botón **Delay Off** (Retardo apagado) para apagar el ventilador después de algunos minutos. La cantidad de minutos depende de las veces que presiona el botón.

Presionar (veces)	1	2	3	4	5
Retardo apagado (min)	1	3	5	10	30



BOTÓN LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/BAJA/APAGADA)

El botón **Light** (Luz) le permite seleccionar un ajuste de brillo para la luz de su horno de microondas.

Presionar (veces)	1	2	3
Light (luz)	Alto	Bajo	Desactivado

BOTÓN DE AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Puede programar el microondas para que la luz se encienda y se apague automáticamente en una hora predeterminada. La luz se enciende a la misma hora todos los días hasta que se reinicia la configuración.

1. Presione el botón **Set Timer (Ajustar temporizador)**.
2. Use los botones numéricos para programar la luz a una hora determinada.
3. Presione el botón **Enter/Start (Ingresar/Inicio)**.
4. Use los botones numéricos para seleccionar AM o PM.
5. Presione el botón **Enter/Start (Ingresar/Inicio)**.
6. Use los botones numéricos para programar la hora de apagado.
7. Presione el botón **Enter/Start (Ingresar/Inicio)**.
8. Use los botones numéricos para seleccionar AM o PM.
9. Presione el botón **Enter/Start (Ingresar/Inicio)**.


Presione el botón Set Timer (Ajustar temporizador) y el botón “0” para cancelar el temporizador.

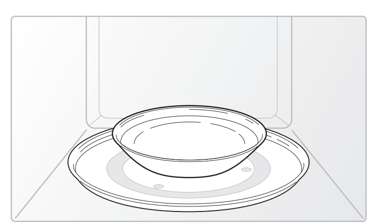
ESTANTE METÁLICO

Utilice el estante metálico para cocinar más de un plato al mismo tiempo.

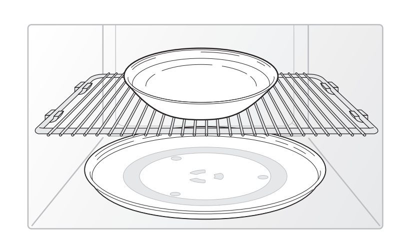


- No utilice un recipiente dorador apto para microondas sobre el estante. El estante podría recalentarse.
- No utilice el horno con el estante sobre el piso del microondas. Podría dañar el horno de microondas.
- Use guantes protectores para tomar el estante, ya que puede estar caliente.
- No utilice el estante metálico para preparar palomitas.

Los alimentos se cocinan mejor sobre el plato giratorio.

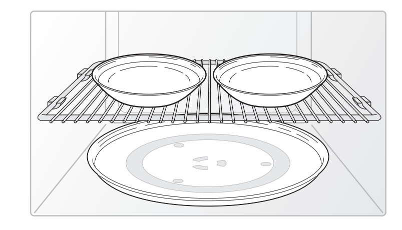


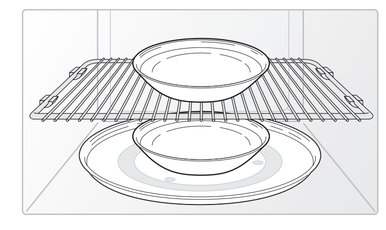
Mejores resultados



Resultados disparejos

El estante le ofrece la opción de recalentar más de un plato al mismo tiempo.

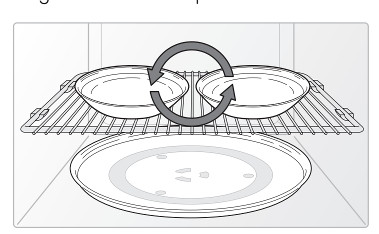


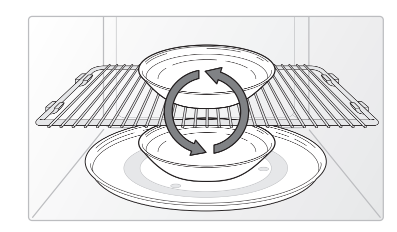


Recalentar alimentos

Para recalentar alimentos en 2 niveles o para recalentar alimentos en el nivel inferior:

- Multiplique el tiempo de recalentado por 1½.
- Cambie de lugar a la mitad del proceso de recalentado.





ECO MODE (MODO ECO)

Eco mode (Modo Eco) reduce el uso de potencia en el estado de espera.
Cuando presiona una vez el botón **ECO MODE** (MODO ECO), la pantalla se apaga y se conecta el modo que minimiza el uso de la potencia.
Para cancelar **ECO MODE** (MODO ECO), presione el botón **ECO MODE** (MODO ECO) nuevamente o presione cualquier otro botón.



BOTONES DE SENSOR COOKING (COCCIÓN CON SENSOR)

Los botones **Sensor Cooking** (Cocción con sensor) comprenden configuraciones que se emplean frecuentemente, permitiéndole seleccionarlas rápida y cómodamente. Si los alimentos no se cocinan bien o se recalientan cuando usa la función de cocción automática, complete el proceso de cocción seleccionando un nivel de potencia y tiempo de cocción.

PRECAUCIÓN No utilice los botones de **Sensor Cooking** (Cocción con sensor) de manera continua. El horno debe enfriarse durante 5 minutos entre cada uso o los alimentos se cocinarán de más.

Recipientes y tapas para la cocción con sensor

Para obtener buenos resultados de cocción al usar estas funciones, siga las instrucciones para seleccionar los recipientes y las tapas adecuadas en la sección Recipientes y utensilios de cocina, de la página 16.


PRECAUCIÓN Siempre utilice recipientes aptos para microondas y cúbralos con una tapa o un envoltorio de plástico. Cuando utilice un envoltorio de plástico, destape un extremo para liberar el vapor.


PRECAUCIÓN Llene los recipientes al menos por la mitad.


Los alimentos que deben revolverse o rotarse deben revolverse o darse vuelta al final del ciclo de Cocción con sensor, cuando haya empezado la cuenta regresiva en la pantalla.


No utilice la función Cocción con sensor automático de manera continua. Espere 5 minutos antes de seleccionar otra operación de cocción con sensor.


Para evitar malos resultados, no use el Sensor automático cuando la temperatura ambiente sea demasiado alta o demasiado baja.

Tabla de cocción con sensor

Tipo de alimento		Estándar	Procedimiento
Palomitas		3.0-3.5 oz. 1 paquete	Use sólo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tenga cuidado tanto al retirar la bolsa del horno como al abrirla. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Papas		1-6 patatas.	Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, déjelas reposar de 3-5 minutos. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Pizza		1-4 porciones	Coloque entre 1-3 porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permita que las porciones se superpongan. No las cubra. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Cocinar	Bebidas	8 oz.	Utilice una taza o un jarro para medir y no lo cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva bien. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Pechuga de pollo	8-24 oz.	Coloque las pechugas de pollo sobre un plato apto para microondas y cúbralo con un envoltorio de plástico. Cocine a una temperatura interna de 170 °F. Deje reposar durante 5 minutos.
	Desayuno congelado	4-8 oz.	Siga las instrucciones del paquete para cubrir y dejar reposar. Use este botón para emparedados congelados, entradas de desayuno, crepas, wafles, etc. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Comida congelada	8-14 oz.	Retire los alimentos de su envoltorio y siga las instrucciones de la caja para cubrir y reposar. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Verduras	Verduras frescas	1-4 tazas	Coloque las verduras frescas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico para microondas y agregue 2 a 4 cucharadas de agua. Cúbralo con una tapa o un envoltorio de plástico ventilado mientras lo cocina y revuélvalo antes de dejarlo reposar. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Verduras congeladas	1-4 porciones	Coloque las verduras congeladas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico para microondas y agregue 2 a 4 cucharadas de agua. Cúbralo con una tapa o un envoltorio de plástico ventilado para cocinar. Revuelva antes de dejar reposar por 3-5 minutos. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

BOTÓN SENSOR REHEAT (RECALENTAMIENTO CON SENSOR)

Con su nuevo microondas, es más sencillo calentar sobrantes y alimentos precocidos. Al sentir realmente la humedad que se libera a medida que se calientan los alimentos, el tiempo de cocción del horno se ajusta de manera automática según el tipo y la cantidad de alimentos precocidos.


Todos los alimentos deben estar precocidos. Los platos de comida y los guisos deben almacenarse a temperatura de refrigerador. Presione el botón **Reheat** (Recalentar) para comenzar a recalentar su comida precocida.
La pantalla mostrará **SELECT MENU 1 TO 3 (SELECCIONAR MENÚ 1 A 3). Presione el botón Enter/Start (Ingresar/ Inicio) y el horno comenzará.** Si desea verificar **la hora actual cuando esté** recalentando alimentos, presione el botón **Clock** (Reloj).



Tabla de recalentamiento con sensor

Siga las instrucciones a continuación cuando recaliente distintos tipos de alimentos.

Tipo de alimento	Estándar	Procedimiento
Platos preparados	1 porción (1 plato)	Utilice sólo alimentos precocidos, refrigerados. Cubra el plato con un envoltorio de plástico ventilado o papel encerado debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función de recalentamiento con sensor, continúe calentándola con más tiempo y potencia. Contenido: 3-4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso) ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) ½ taza de vegetales (alrededor de 3-4 oz)
Cazuela Pastas	1-4 porciones	Cubra el plato con una tapa o un envoltorio plástico ventilado. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor Reheat (Recalentamiento con sensor)", continúe calentándola con más tiempo y potencia. Revuelva una vez antes de servir. Contenido: Guisado, alimentos refrigerados. Pastas: espaguetis y ravioles enlatados

BOTÓN AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)

Para descongelar alimentos congelados, ingrese el peso del alimento y el horno de microondas programará automáticamente el tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio) para iniciar el descongelamiento.

1. Presione el botón **Auto Defrost** (Descongelamiento automático). En la pantalla aparece: *ENTER WEIGHT (INGRESE EL PESO).*
2. Presione los botones numéricos para ingresar directamente el peso de los alimentos.
3. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio).
4. El horno emitirá una señal sonora y aparecerá *TURN THE FOOD OVER (GIRE EL PLATO)* dos veces durante el proceso de descongelamiento. Abra la puerta del horno y gire el plato.

Tabla de descongelamiento automático

Siga estas instrucciones cuando descongele distintos tipos de alimentos.

Tipo de alimento	Estándar	Procedimiento
Rosbif, puerco	2.5-6.0 lb.	Comience con el alimento ubicado con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelos reposar, cubiertos, durante 10-20 minutos.
Steaks, chuletas, pescado	0.5-3.0 lb.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Quite cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Déjelos reposar, cubiertos, durante 5-10 minutos.
Carne molida	0.5-3.0 lb.	Después de cada etapa, retire cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos.
Pollo entero	2.5-6.0 lb.	Retire los menudos antes de congelar aves. Comience descongelando con el lado de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, gire el pollo y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Deje reposar, cubierto, durante 30-60 minutos en el refrigerador.
Presas de pollo	0.5-3.0 lb.	Después de cada etapa, reacomode o retire cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar durante 10-20 minutos.



Controle los alimentos cuando oiga la señal sonora del horno. Después de la etapa final, aún puede haber hielo en pequeñas partes, déjelas reposar para continuar el proceso de descongelamiento. No descongele hasta el punto en que todos los cristales de hielo se hayan derretido. Proteger las carnes asadas y los trozos de bistec con pequeños trozos de aluminio evita que los bordes se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras uniformes, planas y angostas de papel de aluminio para cubrir los bordes y las partes más delgadas del alimento.

BOTÓN 1 POUND DEFROST (DESCONGELAMIENTO 1 LIBRA)

Para descongelar alimentos de 1 libra, oprima este botón y el horno de microondas automáticamente programará el tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1. Presione el botón **1 Pound Defrost** (Descongelamiento 1 libra). En la pantalla aparece: *1.0 LB.*
2. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio) para iniciar el descongelamiento.
3. El horno emitirá una señal sonora y aparecerá *TURN THE FOOD OVER (GIRE EL PLATO)* dos veces durante el proceso de descongelamiento. Abra la puerta del horno y gire el plato.
4. Si no gira los alimentos cuando aparece *TURN THE FOOD OVER (GIRE EL PLATO)*, el horno permanecerá en pausa hasta que se presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio).





BOTÓN SOFTEN/MELT (ABLANDAR/DERRETIR)

1. Presione el botón **Soften/Melt** (Ablandar/Derretir). La pantalla mostrará: SELECT MENU 1 TO 3 (SELECCIONAR MENÚ 1 A 4) (Consulte la tabla Soften/Melt (Ablandar/Derretir) a continuación).
   Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles.
2. Presione los botones **1** o **2** para seleccionar la cantidad. Sólo el número **1** (porción) se encuentra disponible para las opciones Derretir chocolate y Ablandar queso crema. (Consulte la tabla Soften/Melt (Ablandar/Derretir) para obtener información acerca del tamaño de las porciones).
3. Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción.

Tabla de Ablandar/Derretir

Menú / Alimento		N.º / Cantidad		Comentarios
1	Derretir chocolate	1	1 taza de pepitas o 1 barra	Coloque las barras o las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Cuando el horno emita una señal sonora, revuelva el chocolate y reinicie el horno. Revuelva y deje reposar durante 1 minuto.
2	Ablandar queso crema	1	Paquete de 8 oz.	Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un recipiente apto para microondas. Córtelo por la mitad en forma vertical. Deje reposar durante 2 minutos.
2	Derretir manteca	1	1 barra (porción)	Quite el envoltorio y corte la manteca por la mitad en forma vertical. Coloque la manteca en un recipiente y cúbralo con papel encerado. Revuelva bien después de finalizar y deje reposar 1-2 minutos.
		2	2 barras (porción)	

BOTÓN KIDS MEALS (COMIDAS PARA NIÑOS)

1. Presione el botón **Kids Meals** (Comidas para niños). En la pantalla se verá SELECT MENU 1 TO 4 (SELECCIONAR MENÚ 1 A 4). (Consulte la tabla de Comidas para niños a continuación.)
   Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles.
2. Presione los botones **1** o **2** para seleccionar la cantidad. (Consulte la tabla de comidas para niños para obtener información acerca del tamaño de las porciones).
3. Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción.

Tabla de comidas para niños

Menú / Alimento		N.º / Cantidad		Comentarios
1	Trocitos de pollo (congelados)	1	1 porción	Coloque una toalla de papel sobre un plato y acomode los trocitos al estilo de los rayos de una rueda sobre la toalla de papel. No las cubra. Deje reposar durante 1 minuto después de calentar. Consulte las instrucciones del paquete respecto del tamaño de la porción y la cantidad de alimento en cada una de ellas.
		2	2 porciones	
2	Salchichas	1	2 salchichas	Pinche las salchichas y colóquelas sobre un plato. Cuando el horno emita una señal sonora, agregue los panes y reinicie el horno. Deje reposar durante 1 minuto después de calentar. Para obtener una mejor textura, los panes deben agregarse a la salchichas cuando el horno emita una señal sonora.
		2	4 salchichas	
3	Papas fritas (congeladas)	1	1 porción	Coloque dos toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomode las papas fritas sobre las toallas, sin que se superpongan. Tape las papas con otra toalla de papel después de retirarlas del horno. Deje reposar durante 1 minuto. Consulte las instrucciones del paquete respecto del tamaño de la porción y la cantidad de alimento en cada una de ellas.
		2	2 porciones	
4	Emparedados congelados (en envoltorio especial para microondas) paquete de 9 oz.	1	1 emparedado	Coloque el emparedado congelado en un envoltorio para microondas de papel film (que viene en paquete) y colóquelo en un plato apto para microondas. Quite el "envoltorio para microondas". Deje reposar durante 2 minutos después de calentar.
		2	2 emparedados	



BOTÓN SNACKS (BOTANAS)

1. Presione el botón **Snacks** (Botanas). En la pantalla se verá SELECT MENU 1 TO 4 (SELECCIONAR MENÚ 1 A 4). (Consulte la tabla de Botanas a continuación.)
   Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles.
2. Presione los botones **1** ó **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Solo el número **1** (porción) está disponible para los nachos. (Consulte la tabla de Botanas para obtener información acerca del tamaño de las porciones).
3. Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción.

Tabla de botanas

Menú / Alimento		N.º / Cantidad		Comentarios
1	Nachos	1	1 porción	Coloque los nachos sobre un plato sin que se superpongan. Espolvoréelos con queso en forma pareja. Contenido: 2 tazas de tortillas de maíz 1/3 taza de queso rallado
2	Alitas de pollo	1	5-6 oz.	Utilice alitas de pollo precocidas refrigeradas. Coloque las alitas de pollo alrededor del plato al estilo de los rayos de una rueda y cúbralas con papel encerado. Deje reposar durante 1-2 minutos.
		2	7-8 oz.	
3	Papas rellenas	1	1 patata cocida	Corte la papa cocida en 4 rebanadas parejas. Quite la pulpa de la papa dejando aproximadamente ¼ pulg. de piel. Coloque las cáscaras al estilo de los rayos de una rueda alrededor del plato. Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No las cubra. Deje reposar durante 1-2 minutos.
		2	2 papas cocidas	
4	Bastones de queso (congelados)	1	5-6 unidades	Coloque los bastones de queso al estilo de los rayos de una rueda sobre un plato. No las cubra. Deje reposar durante 1-2 minutos después de calentar.
		2	7-10 unidades	



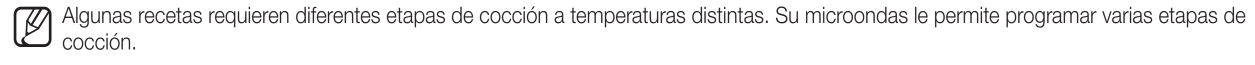

TIEMPOS DE COCCIÓN Y NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Su horno le permite configurar dos etapas diferentes de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad del calentamiento desde Tibia (1) hasta Alta (10).

Cocción en una sola etapa

Para la cocción en una sola etapa, sólo debe programar el tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alta. Si usted desea programar el nivel de potencia en cualquier otro nivel, utilice el botón **Power Level** (Nivel de potencia).

1. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. Puede ingresar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para seleccionar un tiempo mayor a 1 minuto, ingrese los segundos también.
   (Por ejemplo, para programar un tiempo de cocción de 20 minutos, ingrese **2**, **0**, **0**, **0**.)
2. Si usted desea programar un nivel de potencia que no sea Alta, presione el botón **Power Level** (Nivel de potencia) y luego use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia. La pantalla mostrará: *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (PRESIONE INICIO O INGRESE EL TIEMPO DE COCCIÓN PARA LA PRÓXIMA ETAPA)*.
3. Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, presione el botón **Stop/Clear** (Detener/Eliminar) antes de presionar el botón **Start** (Inicio) y regrese al Paso 1.



Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocción a temperaturas distintas. Su microondas le permite programar varias etapas de cocción.

Cocción multietapas

1. Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa”. La pantalla mostrará: *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (PRESIONE INICIO O INGRESE EL TIEMPO DE COCCIÓN PARA LA PRÓXIMA ETAPA).*
2. Presione el botón Power Level (Nivel de potencia).
3. Use los botones numéricos para ingresar un segundo tiempo de cocción.
4. Presione el botón **Power Level** (Nivel de potencia) y luego use los botones numéricos para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción. La pantalla mostrará el nivel de potencia seleccionado y luego aparecerá *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (PRESIONE INICIO O INGRESE EL TIEMPO DE COCCIÓN PARA LA PRÓXIMA ETAPA).*
5. Presione el botón **Start** (Inicio) para comenzar a cocinar, o repita los pasos 2 y 3 para programar un tiempo de cocción y nivel de potencia para una tercera etapa de cocción. Al finalizar, presione el botón **Start** (Inicio).

Para programar el nivel de potencia como 10, presione dos veces el botón **Power Level** (Nivel de potencia).



Niveles de potencia

Los 10 niveles le permiten escoger el mejor nivel de potencia para sus necesidades a la hora de cocinar.

1	Tibio	6	Hervor a fuego lento
2	Bajo	7	Mediano alto
3	Descongelar	8	Recalentar
4	Mediano bajo	9	Saltear
5	Media	10	Alto

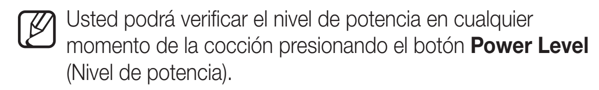
BOTÓN CUSTOM COOK (COCCIÓN PERSONALIZADA)

El botón **Custom Cook** (Cocción personalizada) le permite almacenar un conjunto personalizado de instrucciones de cocción y recordar estas configuraciones a partir de la memoria del horno para comenzar a cocinar rápidamente.


Se puede almacenar sólo un conjunto de instrucciones a la vez.

1. Presione el botón **Custom Cook** (Cocción personalizada). En la pantalla aparece *TOUCH START OR ENTER NEW TIME (OPRIMA INICIAR O INGRESE UNA NUEVA HORA)*.
2. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. La pantalla mostrará el tiempo ingresado.
3. Presione el botón **Power Level** (Nivel de potencia) y utilice los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia deseado. La pantalla mostrará el nivel de potencia seleccionado. Puede programar el nivel de potencia del 0 al 9.
4. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio) nuevamente.
5. Para recuperar una receta personalizada, presione el botón **Custom Cook** (Cocción personalizada), luego presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio).

- Sólo podrá recurrir a una receta almacenada por vez.


Usted podrá verificar el nivel de potencia en cualquier momento de la cocción presionando el botón **Power Level** (Nivel de potencia).

WARM & HOLD (CALENTAR Y MANTENER CALIENTE)

Puede mantener calientes los alimentos cocinados en el horno microondas hasta 99 minutos y 99 segundos.
1. Presione el botón **Warm Hold** (Calentar y mantener caliente).
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio).

WARM & HOLD (CALENTAR Y MANTENER CALIENTE) funciona hasta 99 minutos y 99 segundos.

El alimento que se ha cocido cubierto se debe también cubrir durante la función **WARM & HOLD** (CALENTAR Y MANTENER CALIENTE).

La masa (pasteles, empanadillas, etc.) no se debe cubrir durante **WARM & HOLD** (CALENTAR Y MANTENER CALIENTE).

Para mantener calientes los platos completos se pueden cubrir durante la función **WARM & HOLD** (CALENTAR Y MANTENER CALIENTE).

A continuación se muestran las cantidades de alimentos que recomendamos cuando se utiliza la función Warm Hold (Calentar y mantener caliente) por tipo de alimento.

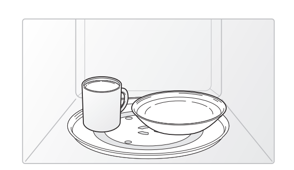
Tipo de alimento	Cantidad recomendada
Líquidos	1-2 tazas
Secado	5-10 oz.

guía de recipientes y utensilios de cocina

Al cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos sin que sean reflejadas o absorbidas por el recipiente.

Es importante escoger los recipientes correctos, por lo tanto, busque recipientes que sean aptos para microondas.

La siguiente tabla enumera diversos tipos de recipientes e indica si pueden utilizarse en un horno de microondas y cómo.



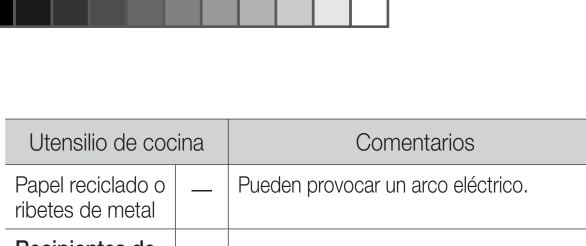
RECIPIENTES Y UTENSILIOS APTOS PARA MICROONDAS

Si no está seguro de que un recipiente sea apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Coloque 1 taza de agua (en una taza medidora de vidrio) dentro del horno, junto al recipiente que desea probar.
2. Presione el botón **Add 30 Sec.** (Agregar 30 seg.) dos veces para calentarlos durante un minuto en el nivel de potencia alto.

Después de un minuto, el agua debe estar caliente y el recipiente que está probando debe estar frío. Si el recipiente está caliente, entonces absorbe la energía de microondas y no es apto para usar en este horno.

Utensilio de cocina		Comentarios
Papel de aluminio	△	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si utiliza demasiado.
Plato dorador	✔	No precalentar durante más de ocho minutos.
Cerámica, porcelana y cerámica de gres	✔	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Cajas de cartón y poliéster desechables	✔	Algunos alimentos congelados vienen envasados en estos materiales.
Envases de comida rápida		
Vasos/ recipientes de poliestireno	✔	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.
Bolsas de papel o periódicos	—	Pueden prenderse fuego.



Utensilio de cocina		Comentarios
Papel reciclado o ribetes de metal	—	Pueden provocar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
Vajilla de mesa	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.
Cristalería fina	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
Frascos de vidrio	✓	El vidrio normal es demasiado delgado para usar en un microondas y puede romperse.
Metal		
Recipientes, utensilios	—	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
Precintos de alambre de bolsas para freezer	—	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
Papel		
Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina	✓	Sólo para una cocción corta o calentar los alimentos. También para absorber los excesos de humedad.
Papel reciclado	✓	No utilice toallas de papel reciclado, ya que pueden contener metal y producir un incendio o un arco eléctrico.
Plástico		
Recipientes	✓	Pueden utilizarse si son de termoplástico resistente al calor. Algunos plásticos pueden deformarse o perder el color expuestos a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina.
Film transparente	✓	Puede utilizarse para retener la humedad. No envuelva la comida demasiado ajustada. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente.
Bolsas para freezer	△	Sólo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pínchelas con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras.
Termómetro	✓	Use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Aptos para microondas) y siga las indicaciones. Controle la temperatura en varios lugares. Puede utilizar los termómetros convencionales una vez que los alimentos hayan sido retirados del horno.
Paja, mimbre y madera	△	Úselos solo para calentar durante períodos breves, dado que estos materiales son inflamables.

✓ : Uso recomendado

△ : Usar con precaución

— : Inseguro/No usar

guía de cocción

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar. Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

SUGERENCIAS GENERALES PARA COCINAR EN MICROONDAS

Los alimentos densos como, por ejemplo, las patatas, demoran más tiempo en calentarse que los alimentos más livianos. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se endurezcan.
Los alimentos con una piel no porosa, tales como las papas o las salchichas, deben pincharse para evitar que exploten.
No se recomienda freír con aceite caliente o grasa en el microondas. La grasa y el aceite pueden hervir de repente y causar quemaduras graves.
Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo, la jalea dentro de una donut se calentará más que la donut. Recuérdelo para evitar quemaduras.
El alto y el tipo de recipiente de cocción que utiliza puede afectar el tiempo de cocción. Cuando pruebe una receta nueva, use el tiempo de cocción mínimo y controle los alimentos de vez en cuando para evitar el exceso de cocción.
No se recomienda el enlatado casero en el horno de microondas porque es posible que no todas las bacterias nocivas se destruyan como consecuencia del proceso de calentamiento del microondas.
Si bien las microondas no calientan los recipientes de cocción, el calor de los alimentos suele transferirse a dichos recipientes. Siempre use guantes protectores contra el calor cuando retira alimentos del microondas e indique a los niños que hagan lo mismo.
No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que puede calentarse hasta llegar a temperaturas muy altas. Recuerde esto para evitar lesiones.

Técnicas de cocción



Si el horno está programado para cocinar durante más de 20 minutos, después de los 20 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.

Revolver

Abra la puerta del microondas y revuelva los alimentos, tales como guisos y verduras, mientras los cocina para distribuir el calor en forma pareja. Los alimentos en la parte exterior del recipiente absorben más energía y se calientan con mayor rapidez, por lo tanto, revuélvalos desde el exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando usted abra la puerta para revolver sus alimentos.

Disposición

Disponga los alimentos, tales como presas de pollo o chuletas, de forma irregular con las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior del plato giratorio, en donde pueden recibir más energía del microondas. Para evitar el exceso de cocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Proteger

Proteja los alimentos con tiras angostas de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción. Las áreas que requieren protección son las puntas de las alas de las aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de recipientes para hornear cuadrados. Use







sólo pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades mayores pueden dañar su horno.

Dar vuelta

Dé vuelta los alimentos en la etapa intermedia del ciclo de cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es de especial importancia para productos grandes como, por ejemplo, carnes asadas.

Dejar reposar

Los alimentos cocidos en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose durante algunos minutos después de que el horno se detiene. Deje que los alimentos reposen para completar el proceso de cocción, en especial aquellos alimentos como, por ejemplo, carnes asadas y vegetales enteros. Las carnes asadas necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro sin cocinar en exceso las áreas exteriores. Todos los líquidos como, por ejemplo, la sopa o el chocolate caliente, deben agitarse o revolverse cuando finaliza la cocción. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando calienta alimentos para bebés, revuélvalos bien y controle la temperatura antes de servirlos.

Agregar humedad

La energía de microondas es atraída hacia las moléculas de agua. Los alimentos con un contenido de humedad irregular deben cubrirse o dejarse reposar de modo que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Ventilación

Después de cubrir un recipiente con un envoltorio plástico, ventílelo al destapar un extremo y permitir que se libere el exceso de vapor.

COCINAR CARNE

Coloque el lado de la grasa de la carne hacia abajo, sobre una asadera para microondas, en una fuente apta para microondas. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o trozos de carne delgados. Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado. Las siguientes son las temperaturas a las que se deben retirar los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Tipo de alimento	Tiempo de cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Rosbif (sin hueso) Hasta 4 lb.	**Tiempo de cocción:** 3-9 min. / lb. para 145 °F - Jugoso 10-15 min. / lb. para 160 °F - A punto 12-17 min. / lb. para 170 °F - Cocido	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera y cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Deje reposar de 10-15 minutos.
	Nivel de potencia: Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego Media (5).	
Puerco (sin hueso o con hueso) Hasta 4 lb.	**Tiempo de cocción:** 13-17 min. / lb. a 170 °F - Cocido	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera y cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Deje reposar de 10-15 minutos.
	Nivel de potencia: Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego Media (5).	

Las siguientes son las temperaturas a las que se deben retirar los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo. Considere que se producirá un incremento de 10 °F en la temperatura durante el tiempo de reposo.

Tipo de alimento		Al sacarlo del horno	Después del tiempo de reposo (10 MIN.)
Carne de res	Jugoso	135 °F	145 °F
	Media	150 °F	160 °F
	Cocida	160 °F	170 °F
Carne de puerco	Media	150 °F	160 °F
	Cocida	160 °F	170 °F
Carne de ave	Carne oscura	170 °F	180 °F
	Carne blanca	160 °F	170 °F

COCINAR CARNE DE AVE

Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas y cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras. Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, los trozos de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.
Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Tipo de alimento	Tiempo de cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 4 lb.	**Tiempo de cocción:** 7-11 min. / lb. 180 °F para carne oscura 170 °F para carne blanca	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cubra con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine hasta que los jugos se aclaren y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar durante 5-10 minutos.
	Nivel de potencia: Mediana alta (7).	
Piezas de pollo Hasta 2 lb.	**Tiempo de cocción:** 7-10 min. / lb. 180 °F para carne oscura 170 °F para carne blanca	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine hasta que los jugos se aclaren y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar durante 5-10 minutos.
	Nivel de potencia: Mediana alta (7).	





COCINAR MARISCOS

Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas. Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel encerado o toalla de papel disminuirá el vapor. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. No cocine el pescado en exceso. Verifique el nivel de cocción después del tiempo mínimo.

Tipo de alimento	Tiempo de cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Filetes de atún y salmón Hasta 1.5 lb.	**Tiempo de cocción:** 6-10 min. / lb. **Nivel de potencia:** Mediana alta (7).	Acomode los filetes en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la misma. Cubra con papel encerado. Délos vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 3-5 minutos.
Filetes Hasta 1.5 lb.	**Tiempo de cocción:** 4-6 min. / lb. **Nivel de potencia:** Mediana alta (7).	Acomode los filetes en una fuente para horno, introduciendo cualquier pedazo finito debajo del mismo. Cubra con papel encerado. Si los filetes tienen más de ½ pulg. de espesor, délos vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Camarones Hasta 1.5 lb.	**Tiempo de cocción:** 4-6½ min. / lb. **Nivel de potencia:** Mediana alta (7).	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2-3 veces. Deje reposar durante 5 minutos.

COCINAR HUEVOS

Puede utilizar el horno de microondas para cocinar huevos. Cocínelos hasta que apenas se endurezcan, ya que quedan demasiado duros si se pasan.



Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara. Los huevos cocidos o calentados con la cáscara pueden explotar. Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.

COCINAR VERDURAS

Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Agregue alrededor de ¼ de taza de agua cuando cocine verduras densas tales como papas, zanahorias y judías verdes.
Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los vegetales de mayor tamaño.
Los vegetales enteros, tales como las patatas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo sobre el plato giratorio antes de cocinarlos. Se cocinarán de manera más uniforme si se los da vuelta una vez transcurrida la mitad del proceso de cocción.
Siempre coloque los vegetales como espárragos y brócoli con los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.
Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra la fuente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
Los vegetales enteros sin pelar, tales como las patatas, calabazas, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlos para evitar que estallen.



Para obtener resultados de cocción más parejos, revuelva o reacomode los vegetales enteros a la mitad del tiempo de cocción.
Por lo general, cuanto más denso es el alimento, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que los vegetales y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en la mesada durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

RECETAS

Estofado de carne y cebada

1½ lb. de cubos de carne para estofado, cortados en trozos de ½ pulg.
½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina común
1 cda. salsa inglesa
1 lata (13.75-14.5 oz.) de caldo de carne
2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de ½ pulg. (alrededor de 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ cucharada de pimienta
1 paquete (9-10 oz.) de arvejas descongeladas

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, incorpore la carne, la cebolla, la harina y la salsa inglesa, y mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta durante 6 a 8 minutos hasta que la carne ya no esté rosa, revolviendo una vez.
2. Incorpore el caldo de carne, las zanahorias, la cebada, las hojas de laurel y la pimienta; revuelva todo. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Media durante 1 hora a 1 hora y media hasta que las zanahorias y la carne estén tiernas, y revuelva 2 ó 3 veces.
3. Incorpore las arvejas. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Media durante 10 minutos. Deje reposar durante 10 minutos. Quite las hojas de laurel antes de servir.

   Se obtienen 6 porciones.

Guisado de brócoli y queso

¼ taza de manteca o margarina
¼ taza de cebolla picada
1½ cucharadas de harina
½ cucharada de sal
¼ cucharada de mostaza en polvo
1/8 cucharada de pimienta
1½ tazas de leche
¼ taza de pimiento rojo picado
8 oz. (2 tazas) de queso cheddar rallado
1 paquete (9-10 oz.) de brócoli picado y descongelado
4 tazas de fideos tirabuzón cocidos (8 oz. secos)

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, cocine la manteca y la cebolla a potencia Alta durante 1 a 2 minutos hasta que la cebolla esté blanda y revuelva una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine a potencia Alta durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore la leche revolviendo hasta obtener una mezcla uniforme.
3. Incorpore el pimiento rojo. Cocine a potencia Alta de 2 a 3 minutos hasta que la mezcle hierva y se espese ligeramente; revuelva dos veces. Incorpore el queso y revuelva hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta. Mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta de 4 a 6 minutos hasta que se caliente toda la preparación, y revuelva una vez. Revuelva antes de servir.

   Se obtienen 6 porciones.





Ensalada tibia de patatas

2 lb. de pequeñas patatas rojas, cortadas en trozos de ½ pulg.
4 rodajas de panceta (sin cocinar), cortadas en trozos de ½ pulg.
¼ taza de cebolla picada
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de sal
1 cucharada de harina
½ cucharada de semillas de apio
1/8 cucharada de pimienta
2½ cucharadas de vinagre de manzana

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, mezcle las patatas y ¼ taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta hasta que las patatas estén tiernas (7 a 10 minutos); revuelva dos veces. Escúrralas y apártelas para que se enfríen un poco.
2. En un recipiente mediano, cocine la panceta a potencia Alta hasta que se vea crocante (2½ - 3½ minutos); revuelva una vez. Coloque la panceta sobre una toalla de papel.
   Reserve 1 cucharada de grasa.
3. Mezcle la grasa con la cebolla. Cubra con un envoltorio de plástico, destape un extremo para ventilar el vapor. Cocine a potencia Alta hasta que se ablande (1½ - 2½ minutos); revuelva una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine a potencia Alta hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine a potencia Alta hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); revuelva una vez. Agregue panceta al aderezo. Sirva el aderezo sobre las patatas. Mezcle bien.

   Se obtienen 6 porciones.

Sopa de frijoles negros

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo, picado
2 latas (de 15 oz cada una) de frijoles negros, escurridos
1 lata (14 -16 oz.) de tomates guisados, picados
1 lata (13.75-14.5 oz.) de caldo de gallina
1 lata (7-8.5 oz.) de maíz
1 lata (4 oz.) de chile verde picado
1 ó 2 cucharadas de comino molido

1. Coloque la cebolla y el ajo en una fuente de 3 cuartos de galón. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta durante 2 a 4 minutos hasta que se ablanden.
2. Agregue una lata de frijoles y píselos con un tenedor. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien.
3. Cocine sin tapa a potencia Alta durante 10 minutos; revuelva. Disminuya la potencia a Media y cocine durante 5 minutos. Revuelva antes de servir.

   Rinde aproximadamente 2 cuartos.

Limpieza y mantenimiento de su horno de microondas

Mantener limpio su horno de microondas mejora su desempeño, previene reparaciones innecesarias y prolonga su vida útil.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR

Lo mejor es limpiar los derrames en la parte externa de su microondas no bien ocurren. Utilice un paño suave y tibio, agua con jabón. Enjuague y seque.



No permita que el agua llegue a los orificios de ventilación. No utilice nunca productos abrasivos o solventes químicos, como amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto de su microondas.

Limpieza debajo de su horno de microondas

Limpie periódicamente la grasa y el polvo en la parte inferior de su microondas utilizando una solución de agua tibia y detergente.

Limpieza del panel de control

Límpielo con un paño húmedo y séquelo bien. No utilice productos de limpieza en aerosol, grandes cantidades de agua y jabón ni objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel ya que puede dañarse fácilmente.

Limpieza de la puerta y las trabas de la misma

Siempre asegúrese de que las trabas de la puerta estén limpias y de que la puerta se cierre adecuadamente. Tenga especial cuidado al limpiar las trabas de la puerta para asegurarse de que no se acumulen partículas que impidan que la puerta se cierre correctamente. Lave la puerta de vidrio con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.

Si se acumula una delgada película de agua dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular una delgada película de agua cuando el horno funciona con mucha humedad y esto no indica una fuga del microondas de ninguna manera.

LIMPIEZA DEL INTERIOR



Asegúrese de que el horno de microondas se haya enfriado antes de limpiarlo para evitar lesiones.



Retire la charola de vidrio del horno cuando limpie tanto el horno, como la charola.
Para evitar que la charola se rompa, sosténgala con cuidado y no la coloque debajo del agua inmediatamente después de cocinar. Lave la charola con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.

Limpie las superficies del interior (cavidad del horno) de su horno de microondas periódicamente para quitar cualquier salpicadura o mancha. Para quitar trozos de comida endurecidos y eliminar olores, coloque 2 tazas de agua (agregue jugo de limón para obtener una mayor frescura) en un vaso medidor de cuatro tazas (¿por qué un vaso medidor de 4 tazas?) a potencia Alta durante 5 minutos o hasta que hiervan. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.



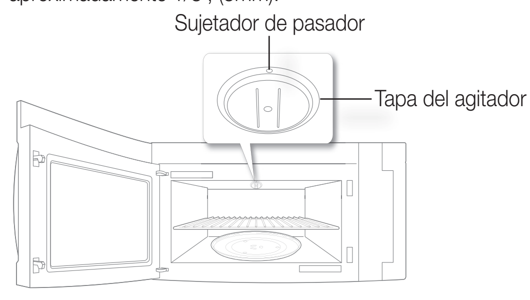
LIMPIEZA DEL ANILLO Y EL PLATO GIRATORIO

Limpie los anillos giratorios periódicamente y lave el plato giratorio tanto como sea necesario. El plato giratorio puede lavarse perfectamente en el lavavajillas.

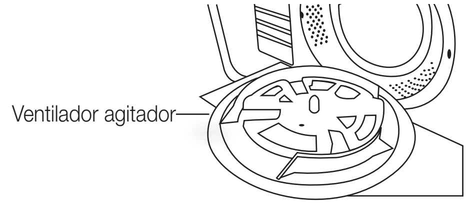
LIMPIEZA DEL MONTAJE DEL VENTILADOR AGITADOR

La función del ventilador agitador es distribuir la energía de microondas dentro de la cavidad del horno. Para garantizar una cocción uniforme de los alimentos y un óptimo funcionamiento de esta unidad, se debe limpiar el ventilador agitador periódicamente.

1. Desconecte el cable de alimentación y abra la puerta del horno.
2. Retire el sujetador de pasador plástico tirando hacia abajo. Si no puede retirarlo manualmente, será necesario utilizar pinzas o hacer palanca cuidadosamente para extraerlo con un destornillador pequeño.
3. La tapa del agitador ahora puede girarse ligeramente hacia la izquierda. Tenga en cuenta que sólo se moverá aproximadamente 1/8", (3mm).



4. Tire hacia abajo la tapa y el ventilador agitador para retirarlo del horno.
5. Inspeccione el montaje del ventilador y la tapa en busca de daños o piezas rotas.
6. Limpie el ventilador y la tapa con un cepillo de cocina y una solución de agua tibia y detergente. Tenga cuidado de no doblar el ventilador agitador. Seque bien ambas piezas.
7. Coloque el ventilador en el pasador y confirme que puede moverse libremente.
8. Vuelva a instalar el montaje del agitador en el horno y asegúrese de que el orificio para el sujetador de pasador plástico esté hacia usted en posición 6 en punto.
9. Gire el montaje de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta poder insertar el sujetador de pasador plástico.
10. Vuelva a conectar el cable de alimentación y confirme el funcionamiento del horno.



El estado de los filtros de grasa o del filtro de carbón es una buena guía para determinar la frecuencia con que se debe inspeccionar y limpiar el ventilador agitador para un funcionamiento adecuado.

ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Si debe guardar su horno de microondas durante un período corto o prolongado, escoja un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad pueden afectar el funcionamiento de las piezas del microondas.



- No repare, reemplace ni realice el mantenimiento de ninguna pieza de su microondas sin asistencia profesional. Llame únicamente a un técnico calificado para realizar reparaciones. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento, desenchufe el horno del tomacorriente y comuníquese con su centro de servicio técnico más cercano.
- No utilice el horno si está dañado, en especial cuando la puerta o los burletes de la puerta se encuentran dañados. Entre los daños de la puerta se incluyen: bisagras rotas, burletes desgastados o cubiertas deformadas/dobladas.
- No retire el horno de su cubierta.
- Este horno de microondas es únicamente para uso doméstico y no ha sido diseñado para un uso comercial.

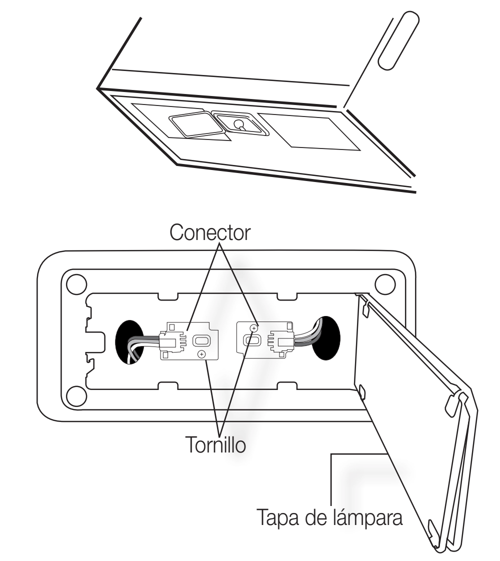
REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/ LUZ DE NOCHE

Al reemplazar la luz de la cubierta/luz de noche, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor del foco.

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire el tornillo de la cubierta de la luz y baje la tapa.
3. Desconecte los 2 conectores.
4. Retire los 2 tornillos que sujetan la placa de la lámpara LED.
5 Reemplace la placa de la lámpara LED.



Para adquirir una nueva placa de la lámpara LED, visite un centro de servicio técnico autorizado o llame al 1-800-SAMSUNG (726-7864).





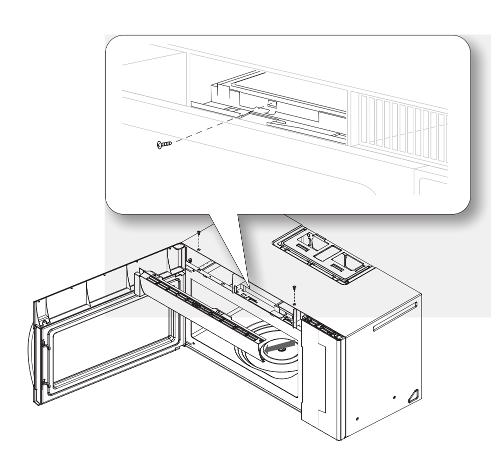




REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

Al reemplazar la luz del horno, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor del foco.

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de ventilación (2 tornillos del medio).
4. Corra la rejilla de ventilación hacia la izquierda y retírela directamente.
5. Retire el filtro de carbón, si lo hubiere.
6. Retire la cubierta empujando el gancho y levantando la palanca.
7. Retire la bombilla girándola con cuidado.
8. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 40 watts.
9. Vuelva a colocar el portabombilla.
10. Vuelva a colocar la tapa de la ventilación y los 3 tornillos.
11. Vuelva a encender la electricidad.



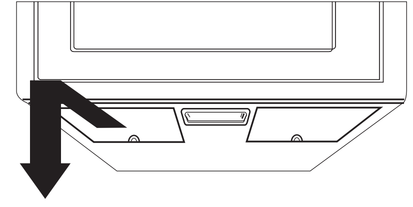
LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE GRASA

Su horno de microondas cuenta con dos filtros de grasa metálicos reutilizables. Los filtros de grasa deben retirarse y limpiarse al menos una vez por mes, o cuando sea necesario.


ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones personales o de daños materiales, no encienda la campana del horno sin los filtros en su lugar.

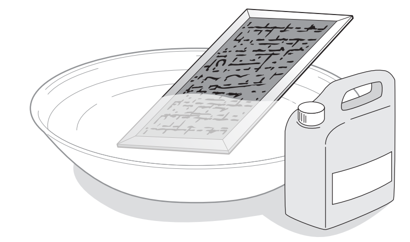
1. Para retirar el filtro, deslícelo hacia la izquierda (o derecha) usando la lengüeta.



2. Remoje el filtro de grasa en agua caliente con un detergente suave. Enjuáguelo bien y sacúdalo hasta que se seque. Al cepillar el filtro ligeramente, podrá quitar la suciedad incrustada.


ADVERTENCIA

No utilice amoníaco ni coloque el filtro de grasa dentro del horno de microondas. El aluminio se oscurecerá.

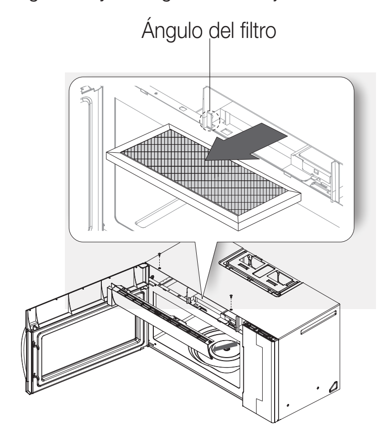


3. Para colocar nuevamente el filtro en su posición, deslícelo en la ranura del marco sobre la izquierda (o derecha), luego empújelo hacia arriba y hacia la derecha (o izquierda) para trabarlo.

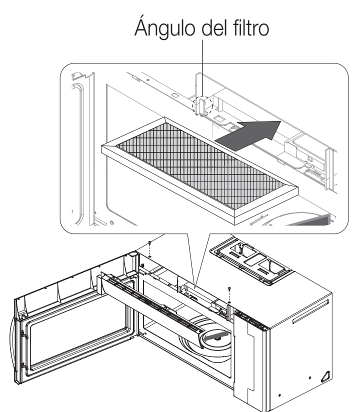
REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

Si su horno tiene ventilación hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse cada 6 a 12 meses, y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no puede limpiarse. Para solicitar un nuevo filtro de carbón, comuníquese con el Departamento de piezas en el 1-800-627-4368 o el distribuidor Samsung más cercano. También puede solicitar en línea en www.samsungparts.com

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación (2 tornillos del medio).
4. Corra la rejilla de ventilación hacia la izquierda y retírela directamente.
5. Oprima el gancho y extraiga el filtro viejo.



6. Inserte un nuevo filtro de carbón en su lugar. El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.
7. Vuelva a colocar la rejilla de ventilación y los 2 tornillos y cierre la puerta. Vuelva a conectar la corriente y configure el reloj.





guía de solución de problemas

Verifique estas soluciones si tiene algún problema con su microondas:

Problema	Solución
La pantalla y/o el horno no funciona.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado adecuadamente a un tomacorriente con conexión a tierra. Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido. Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado. Enchufe un electrodoméstico distinto en ese tomacorriente. Si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente de la pared. Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.
La pantalla funciona, pero el horno no se enciende.	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada. Verifique si algún material del envoltorio o cualquier otro elemento está trabado en el cierre de la puerta. Verifique si la puerta está dañada. Presione Cancelar dos veces e ingrese todas las instrucciones de cocción nuevamente.
¿El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado?	Si hubo un corte de electricidad, el indicador de tiempo mostrará: 88:88. Si no se produjo ningún corte de energía, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Vuelva a configurar el reloj y cualquier instrucción de cocción. Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
Cocina los alimentos muy lentamente.	Asegúrese de que el horno tenga su propio circuito de 20 A. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.
Presenta chispas o arco eléctrico.	Retire cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes internas del horno.
El plato giratorio hace ruido o se atora.	Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno. Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.



Problema	Solución
Provoca interferencias con la televisión o la radio.	Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como, por ejemplo, los secadores de cabello. Aleje más su microondas (o electrodoméstico) de otros aparatos, como su TV o radio.
La fuerza de succión del motor del ventilador es demasiado débil.	Establezca el modo del ventilador en un nivel alto. El ventilador sólo funcionará en el modo de velocidad baja mientras el microondas esté en funcionamiento.
El ruido de funcionamiento es demasiado fuerte.	El microondas hace ruido durante el funcionamiento. Esto es normal. Si oye continuamente un ruido anormal, comuníquese con el Centro de llamadas de Samsung (1-800-726-7864).
La luz de la lámpara superior de cocción está demasiado atenuada.	Establezca el nivel de brillo de la lámpara en alto.
Resulta dificultoso reemplazar el filtro de carbón.	Consulte las instrucciones para reemplazar el filtro de carbón en el manual de usuario.
El plato giratorio no gira correctamente.	Asegúrese de que no haya demasiados alimentos sobre el plato giratorio. Si los alimentos ocupan mucho espacio o pesa demasiado, es posible que el plato giratorio no funcione correctamente.



apéndice

Especificaciones

Número de modelo	ME21F606MJT	
Cavidad del horno: 1.8 pies cúbicos	**Temporizador:** 99 minutos, 99 segundos	**Controles:** 10 niveles de potencia e incluye descongelamiento
Fuente de alimentación: 120 VCA, 60 Hz	**Salida de potencia:** 1000 Vatios	**Consumo de potencia:** 1700 Vatios
Peso neto/envío	55.9/64.2 lbs	
Dimensiones externas	29 $^{7}/_{8}$”(Ancho) X 16 $^{15}/_{16}$”(Alto) X 18 $^{1}/_{2}$”(Profundidad)	
Dimensiones de la cavidad del horno	22 $^{1}/_{8}$”(Ancho) X 10 $^{13}/_{16}$”(Alto) X 14 $^{13}/_{16}$”(Profundidad)	
Dimensiones para el envío	33 $^{3}/_{8}$”(Ancho) X 19 $^{7}/_{16}$”(Alto) X 20 $^{3}/_{16}$”(Profundidad)	



garantía

HORNO DE MICROONDAS SAMSUNG PARA INSTALAR SOBRE LA COCINA

Garantía limitada al comprador original

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su embalaje de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

UN (1) AÑO PARA LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, DIEZ (10) AÑOS PARA LAS PIEZAS DE LA GARANTÍA DEL MAGNETRÓN

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

- Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos
- Bandeja, anillo guía giratorio, manguito de acoplamiento, filtro o estante de alambre rotos o perdidos

Las piezas sustituibles por el usuario se pueden enviar al cliente para la reparación de la unidad. Si es necesario, se puede enviar a un técnico para que efectúe el servicio.

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en los Estados Unidos. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía sólo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

Se brindarán servicios a domicilio durante el período de garantía de mano de obra sujeto a la disponibilidad dentro de los Estados Unidos contiguos. El servicio a domicilio no está disponible en todas las zonas. Para recibir servicio a domicilio, el producto debe estar despejado y accesible para el personal de servicio técnico. Si durante el servicio a domicilio, no puede completarse la reparación, puede ser necesario retirar, reparar y devolver el producto. En caso de que el servicio a domicilio no esté disponible, SAMSUNG podrá elegir, a nuestra discreción, proveer el transporte que escojamos de un centro de servicio SAMSUNG autorizado. De lo contrario, el transporte hacia y desde el Centro de Servicio Técnico SAMSUNG autorizado es responsabilidad del comprador.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente, sin limitarse a ello: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones, instrucciones de limpieza, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario; charola de vidrio o plato giratorio; menor potencia del magnetrón relacionada con el envejecimiento normal. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS, SALVO AQUELLAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA GARANTÍA YA SEA EXPRESA O TÁCITA, INCLUIDA, AUNQUE NO EN CARÁCTER TAXATIVO, TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL, SE APLICARÁ DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ESTABLECIDOS MÁS ARRIBA, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG, QUE NO HAYA SIDO OCASIONADO DIRECTAMENTE POR NEGLIGENCIA DE SAMSUNG. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos territorios o provincias pueden permitir, o no, las limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

Para recibir el servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

1-800-SAMSUNG (726-7864) o en www.samsung.com

notes








Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca (English) www.samsung.com/ca_fr (French)
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG(726-7864)	